www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

میٹھے پکوان

مزے مزے کی میٹھی میٹھی چیزیں پسند
کرنے والوں کے لئے ایک نایاب تحفہ

انعم اظہر بخشی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

urdukutabkhanapk.blogspot

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مندرجات

عنوان	صفحہ
پیش لفظ	
کھانے کے آداب	11
حلوے	19
کھیر کے پکوان	60
پڈنگ	73
چاولوں کے پکوان	88
فرنی	98
سویاں	109
متفرق میٹھے پکوان	119
جیلی	136
جام	141
مارملیڈ	149
مربہ جات	153
مٹھائیاں	169
آئس کریم	181

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پیش لفظ

"کھانا کھانے کے بعد میٹھا کھانا سنت رسول ﷺ ہے"

میٹھے پکوان پر ایک تو بازار میں بہت کم کتابیں دستیاب ہیں۔ اور جو موجود ہیں ان کا انداز تحریر اور تراکیب نہ تو اتنی آسان ہیں جسے ہر کوئی باآسانی سمجھ لے اور اعلیٰ قسم کی سویٹ ڈشیں تیار کرلے۔ اور نہ ہی ان میں اتنی ورائٹی ہے۔

انعم نعمت کدہ سیریز کے تحت ہم نے میٹھے پکوان پر ایک جامع اور آسان انداز تحریر کے ساتھ یہ کتاب شائع کی ہے۔ اس کتاب کی خاص خوبی یہ ہے کہ اس میں آپ کو تقریباً ہر چیز کی سویٹ ڈش بنانے کی ترکیب ملے گی۔ خصوصاً پھلوں اور سبزیوں کی سویٹ ڈشز سے آپ بہت لطف اندوز ہوں گے۔ اور آپ کے مہمان اور آپ کے عزیز و اقارب بھی آپکی تعریف کئے بغیر نہ رہ سکیں گے۔

ہمیں امید ہے کہ یہ کتاب آپ کو بے حد پسند آئے گی اور انشاء اللہ یہ گھر کی ضرورت بن جائے گی۔

پبلشرز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ناپ، تول اور پیمائشی گائیڈ

چائے کا ایک چمچ = 5 ملی لیٹر

کھانے کا ایک چمچ = 20 ملی لیٹر

DRYMEASURES

☆ خشک پیمائش ☆

عشاری نظام METRICSYSTEM	شاہی نظام IMPERIALSYSTEM
15 گرام	1/2 اونس
30 گرام	ایک اونس
60 گرام	2 اونس
90 گرام	3 اونس
125 گرام	4 اونس (1/4 پاؤنڈ)
155 گرام	5 اونس
185 گرام	6 اونس
220 گرام	7 اونس
250 گرام	8 اونس (1/2 پاؤنڈ)

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

8 سینٹی میٹر	3 انچ
10 سینٹی میٹر	4 انچ
13 سینٹی میٹر	5 انچ
15 سینٹی میٹر	6 انچ
18 سینٹی میٹر	7 انچ
20 سینٹی میٹر	8 انچ
23 سینٹی میٹر	9 انچ
25 سینٹی میٹر	10 انچ
28 سینٹی میٹر	11 انچ
30 سینٹی میٹر	12 انچ ــــ ایک فٹ

()()()()()()()

دیسی وزن کے پیمانے

8 خشخاش	ایک چاول	2 چھٹانک	آدھ پاؤ
8 چاول	ایک رتی	4 چھٹانک	ایک پاؤ
8 رتی	ایک ماشہ	8 چھٹانک	آدھ سیر
12 ماشہ	ایک تولہ	16 چھٹانک	ایک سیر
5 تولہ	ایک چھٹانک	40 سیر	ایک من

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

150ملی لیٹر	5فلوئیڈ اونس (1/4پائنٹ)
190ملی لیٹر	6فلوئیڈ اونس
250ملی لیٹر	8فلوئیڈ اونس
300ملی لیٹر	10فلوئیڈ اونس (1/2پائنٹ)
500ملی لیٹر	16فلوئیڈ اونس
600ملی لیٹر	20فلوئیڈ اونس (ایک پائنٹ)
1000ملی لیٹر	ایک لیٹر (پونے دو پائنٹ)

()()()()()()()

HELPFULMEASURES

☆ مددگار پیمائش ☆

عشاری نظام METRICSYSTEM	شاہی نظام IMPERIALSYSTEM
3ملی میٹر	1/8انچ
6ملی میٹر	1/4انچ
ایک سینٹی میٹر	1/2انچ
2سینٹی میٹر	3/4انچ
2.5سینٹی میٹر	ایک انچ
5سینٹی میٹر	2انچ
6سینٹی میٹر	ڈھائی انچ

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

280گرام	9اونس
315گرام	10اونس
345گرام	11اونس
375گرام	12اونس (3/4پاؤنڈ)
410گرام	13اونس
440گرام	14اونس
470گرام	15اونس.
500گرام	16اونس (ایک پاؤنڈ)
750گرام	24اونس (ڈیڑھ پاؤنڈ)
ایک کلوگرام	32اونس (2پاؤنڈ)

()()()()()()()

LIQUIDMEASURES

☆ لیکوڈ پیمائش ☆

METRICSYSTEM عشاری نظام	IMPERIALSYSTEM شاہی نظام
30ملی لیٹر	ایک فلوئیڈ Fluid اونس
60ملی لیٹر	3فلوئیڈ اونس
100ملی لیٹر	3فلوئیڈ اونس
125ملی لیٹر	4فلوئیڈ اونس

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کھانے کے آداب

کھانا کھانے کے بھی کچھ آداب ہیں۔ ان آداب سے ناواقفیت کھانے کی میز پر آپ کو ناپسندیدہ شخصیت قرار دے سکتی ہے۔ کچھ لوگ بے خیالی میں انگلیاں چاٹنی شروع کر دیتے ہیں۔ ذرا سی بے خیالی سے آپ کا وجود دوسروں کے لئے ناقابل برداشت ہو جاتا ہے۔ اگر آپ بچے کے ساتھ کھانا کھاتے ہیں تو آپ کی دیکھا دیکھی وہ بھی یہی عادت سیکھے گا۔ اس کے قطع نظر اچھی عادتیں اور آداب ہم سب کے لئے ضروری ہیں۔

رسول کریم حضرت محمد مصطفیٰ صلی اللہ علیہ وسلم کھانا تین انگلیوں یعنی انگوٹھا اور اس کے ساتھ کی دو انگلیوں سے تناول فرماتے۔ پانی بیٹھ کر اور تین سانس لے کر نوش فرماتے۔ پیالہ میں اگر کسی قدر پانی بچ جاتا تو دائیں جانب بیٹھے ہوئے خدام کو عنایت فرما دیتے۔ ایک دن دودھ پیتے ہوئے فرمایا کہ مشروبات کے شکرانہ میں اللھم ارزقنا خیرا منہ کہنا چاہیے اور جو کوئی دودھ پیئے وہ اللھم بارک لنا فیہ وزدنا منہ کہے کیونکہ دودھ ایسی نعمت ہے جو خوردنی اور نوشیدنی دونوں کا کام دیتا ہے۔

مغربی ممالک میں مہمان میزبان کے ساتھ بیٹھتا ہے۔ خواہ کسی طرف بیٹھے دائیں یا بائیں جانب، لیکن سیکنڈے نیوین ممالک (وسطی یورپ) میں مہمان میزبان کے بائیں جانب بیٹھتا ہے۔ یہ رسم امریکہ اور ایشیائی ممالک میں بھی ہے۔ مغربی ممالک میں لوگ بائیں ہاتھ سے کھانا کھاتے ہیں۔ مسلم ممالک اور ایشیا میں لوگ دائیں ہاتھ سے ہی کھانا کھاتے ہیں۔ کئی ممالک میں چھری کانٹے کا استعمال ابھی تک نہیں ہے۔ جاپانی فرش پر بیٹھ کر کھانا کھاتے ہیں۔ ہر فرد کے لئے علیحدہ علیحدہ پیالوں میں کھانا اتار کر ایک نیچی میز پر لگا دیا جاتا ہے۔ کھانے کی یہ چھوٹی سی میز، جاپان میں اس قدر لازمی ہے کہ امیر و غریب سب حسب حیثیت اس کا استعمال کرتے ہیں۔ فرش پر کھانا رکھ کر کھانا بہت معیوب سمجھتے ہیں۔ ہاتھ سے نوالے بنا بنا کر کھانا غلط عادت تصور کیا جاتا ہے۔ جاپانی لکڑی کی دو تیلیوں سے کھانا کھاتے ہیں جو 9,8 انچ لمبی اور پنسل کے برابر موٹی ہوتی ہیں۔ ان دونوں تیلیوں کو داہنے ہاتھ کی انگلیوں میں اس طرح پکڑتے ہیں کہ چمٹا سا بن جاتا ہے۔ اس کے بیچ میں کھانے کی چیزیں پکڑ کر منہ تک لے جاتے ہیں۔ یہ تیلیاں صرف ایک وقت میں استعمال کی جاتی ہیں اس کے بعد ان کو توڑ کر پھینک دیتے ہیں۔ کھانے کی میز پر نہ کوئی کپڑا بچھاتے ہیں نہ اس پر پھول سجاتے ہیں مگر میز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اور برتنوں کی صفائی کا بڑا اہتمام کرتے ہیں۔ سب گھر والے مرد' عورتیں' بچے ایک ساتھ بیٹھ کر کھانا کھاتے ہیں اگر مہمان آئے تو مرد الگ کھاتے ہیں اور عورتیں الگ۔ مہمان آئے یا کوئی تقریب ہو تو کھانا شراب سے شروع کرتے ہیں۔ کھانا کھاتے ہوئے زیادہ باتیں نہیں کرتے نہ ہی کھانا کھانے میں زیادہ دیر لگاتے ہیں۔ جرمنی میں یہ مشہور ہے کہ جس کی بیوی اچھا کھانا پکا سکتی ہے وہ اپنے خاوند کی آدھی محبت کی مالک ہو سکتی ہے۔ جرمنی میں کھانا کھانے سے پہلے سوپ پیا جاتا ہے اس کی وجہ یہ ہے کہ بھوک جب شدت اختیار کر جائے تو گوشت اور ترکاری زیادہ کھائی جاتی ہے جو معدے کے لئے نقصان دہ بھی ثابت ہو سکتی ہے۔ اس وجہ سے ہلکی غذا یعنی سوپ کے ذریعہ بھوک کے زور کو کم کیا جاتا ہے اس کے بعد مچھلی کھائی جاتی ہے پھر گوشت کی باری آتی ہے اور آخر میں پنیر وغیرہ کھاتے ہیں۔ یورپین لوگ کھانا کھانے میں بہت دیر لگاتے ہیں۔ کھانے کے لوازمات میں دسترخوان اور کھانے کی میز کی آراستگی کو بھی بڑا دخل ہے۔ یورپ میں کھانے کی میز پر تازہ پھولوں کے گلدستہ کا ہونا ضروری ہے۔ طشتری میں کھانا چھوڑنا عیب میں داخل ہے۔ کھانے میں کھانے کے بعد ڈکار لینا نہایت بدتمیزی میں شامل ہوتا ہے۔ ڈونگوں سے کھانا نکالتے وقت دوسروں کا خیال کرتے ہیں اور باری باری سے ایک دوسرے کو ڈونگا دیا جاتا ہے پھر سیدھے ہاتھ میں چھری اور الٹے ہاتھ میں کانٹا لے کر کھانا شروع کرتے ہیں۔ مچھلی جرمنی میں دو کانٹوں سے کھاتے ہیں۔ فرانس اور انگلینڈ میں مچھلی کے لئے خاص قسم کا کانٹا اور کند چھری ہوتی ہے۔ گوشت چھری سے نہایت احتیاط سے کاٹا جاتا ہے تاکہ پلیٹ کو کسی قسم کا نقصان نہ پہنچے اور یہ بھی نہ ہو کہ گوشت اچھل کر میز کے نیچے جا پڑے۔ کپڑوں کی احتیاط کے لئے ایک رومال کی قسم کا کپڑا رکھا ہوتا ہے اسے گلے میں یا زانو پر رکھ لیتے ہیں تاکہ اگر کوئی قطرہ یا کھانے کا ریزہ گرے تو کپڑے محفوظ رہیں۔ ہر ایک کا پانی کا گلاس الگ رکھا ہوتا ہے وہ اسی میں پانی پیتا ہے۔

ایران میں دعوت کو مہمانی کہتے ہیں۔ جو یہاں کی عام رسم ہے۔ غریب آدمی بھی مہینہ میں ایک دعوت اپنے دوستوں کی کرتا ہے۔ امیر لوگ مہینے میں چار پانچ دعوتیں کرتے ہیں۔ ہر شخص اپنی دعوت میں اپنی حیثیت سے زیادہ خرچ کرتا ہے اور ہر ایک چاہتا ہے کہ اس کا ہم مقابل اس کی فراخ دلی سے شرمندہ نہ ہو۔ دعوت کسی خاص دن یا خاص موقع پر نہیں کی جاتی بلکہ دعوت کرنے والا اپنی سہولت کو دیکھ کر جو دن چاہتا ہے مقرر کر لیتا ہے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

لیکن زیادہ دعوتیں جمعہ کو ہوتی ہیں کیونکہ یہ عام چھٹی کا دن ہوتا ہے دعوت دینے والا مقررہ دن سے تین چار روز پہلے مہمانوں کو دعوتی خط لکھتا ہے اور دعوت کے دن ہر ایک مہمان کے مکان پر بطور یاد دہانی کے جاتا ہے اور ہر شخص سے جلد آنے کا وعدہ لیتا ہے۔ دعوت کے واسطے دو کمرے سجائے جاتے ہیں ایک مہمانوں کے بیٹھنے کا دوسرا کھانا کھانے کے لئے مخصوص ہوتا ہے۔ کھانے کے کمرے میں حضرت علی کرم اللہ وجہہ، حضرت امام حسنؓ اور حسینؓ کی تصویریں آویزاں ہوتی ہیں۔ اب بعض گھروں میں امام خمینی کی تصویر بھی دیکھنے میں آتی ہے۔ جدید سوچ اور رومان پسند لوگوں کے گھروں میں شیریں اور لیلیٰ کی تصاویر قالینوں میں بنی ہوئی نظر آتی ہیں پہلے چائے (قہوہ) دیا جاتا ہے پھر چند منٹوں بعد میزبان آکر مہمانوں سے کہتا ہے۔ "بفرمائید" یعنی تشریف رکھیے جناب! اس چائے کے ساتھ خشک میوے بادام، پستہ اور کشمش ملے جلے ہوتے ہیں۔ چائے کے بعد کھانا شروع کرتے ہیں۔ سب سے پہلے میزبان پھر کہتا ہے "بفرمائید آغا" اور خود بسم اللہ کہہ کر کھانا شروع کر دیتا ہے سب لوگ اس کی تقلید کرتے ہیں۔ مختلف قسم کا کھانا مختلف برتنوں میں لایا جاتا ہے اور ہر ایک کے سامنے تین تین چار چار طشتریاں رکھ دی جاتی ہیں اور ہر ایک اپنی پسند کا کھانا اپنی طشتری میں ڈالتا اور کھاتا ہے۔ کھانے متعدد قسم کے ہوتے ہیں پلاؤ، چلاؤ، ابراہیم خانی برنج، فیرنی، قورمہ، آب گوشت، سیخ کباب، کباب شام، نان، ترشی، مربہ سیب وغیرہ رکھے جاتے ہیں۔ جب کھانا کھا چکتے ہیں تو ملازمین مہمانوں کے ہاتھ دھلواتے ہیں پھر مہمان نشست کے کمرے میں دوبارہ چلے جاتے ہیں یہاں پھر چائے کا دور چلتا ہے اس کے بعد رخصت ما جاتی ہے۔

کھانے سے پہلے اور کھانے کے بعد دونوں ہاتھ گٹوں تک دھونا چاہیے۔ بعض لوگ صرف ایک ہاتھ یا انگلیاں دھو لیتے ہیں بلکہ صرف چٹکی دھونے پر اکتفا کرتے ہیں۔ اس سے سنت ادا نہیں ہوتی کھانے سے پہلے ہاتھ دھوکر پونچھے نہ جائیں اور کھانے کے بعد دھوکر رومال یا تولیہ سے پونچھ لیں تاکہ چکنائی وغیرہ لگی نہ رہے۔ اس جدید دور میں کھانے کے بعد ہاتھ دھونے والے کو "نان کلچرڈ" کہا جاتا ہے ان کا کہنا ہے کہ کھانا کھاتے وقت بے احتیاطی کی بنا پر انگلیوں کو سالن یا فوڈ کے اثرات ہاتھوں کو لگتے ہیں۔ وہ ہاتھ دھونے کی بجائے ٹشو پیپر کا استعمال کرتے ہیں۔ خشک ٹشو پیپر کے علاوہ خوشبو دار پانی سے معطر ٹشو پیپر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بھی استعمال کیا جاتا ہے جیسے ایئر لائن کا عملہ فضائی سفر کے دوران ہوائی جہاز کے مسافروں کو دیتا ہے۔

کھانا بسم اللہ پڑھ کر شروع کیا جائے۔ کھانا زندگی کی بقا اور جسم کے قیام کا اصل ذریعہ ہے اس نام خدا کی برکتیں شامل رہیں؟ بسم اللہ بلند آواز سے کہنی چاہیے تاکہ ساتھ والوں کو اگر یاد نہ ہو تو سن کر انہیں یاد آ جائے اور کھانے کی برکتیں سب کو حاصل ہو جائیں۔ صوفیائے کرام کے لئے کھانے سے بڑھ کر کوئی چیز بھی نقصان دہ نہیں ہے۔ داتا گنج بخش رحمتہ اللہ علیہ اپنے مریدوں کے سامنے بھوک کی بڑی تعریف کیا کرتے تھے۔ اور فرمایا کرتے تھے اگر فرعون نے بھوک دیکھی ہوتی تو وہ کبھی خدائی کا دعویٰ نہ کرتا اگر قارون بھوکا رہتا تو خدا کا باغی کبھی نہ ہوتا۔ آپ فرماتے ہیں جہاں تک ہو سکے اکیلا نہ کھائے۔ کھانے سے پہلے بسم اللہ پڑھ لے دسترخوان پر چیزوں کو الٹ پلٹ نہ کرے۔ پہلا لقمہ نمکین کھائے۔ لقمہ بڑا نہ ہو' دوسروں کے لقمے نہ دیکھے۔ لقمے کو اچھی طرح چبا لے پانی صرف ضرورت کے وقت پیئے۔ ساتھیوں سے انصاف کرے یعنی اپنے حصے سے زیادہ نہ لے۔ کھانا کھا کر ہاتھ دھوئے۔ دوستوں سے چھپ کر دعوت میں نہ جائے۔ درویش کی دعوت رد نہ کرے۔

روٹی پر کوئی چیز نہ رکھی جائے حدیث شریف میں فرمایا گیا ہے کہ روٹی کا احترام کرو کہ یہ چیز جب کسی قوم سے بھاگی ہے تو لوٹ کر نہیں آئی یعنی ناشکری کی وجہ سے کسی قوم کا رزق چلا جاتا ہے تو پھر واپس نہیں آتا۔ قرآن حکیم میں یہ ذکر موجود ہے کہ یمن کی ایک بستی میں رزق بہت تھا۔ زرعی پیداوار بہت ہوتی تھی پھلوں میں رس بہت ہوتا تھا۔ اللہ تعالیٰ نے فرمایا کہ ہم نے اس بستی سے رزق سمیٹ لیا کیونکہ وہ لوگ ہماری نعمتوں کا شکر ادا نہیں کرتے تھے۔ کھانا کھانے یا کوئی بھی رب کریم کی عطا کی ہوئی نعمت کھانے کے بعد اس ذات برکات کا شکریہ ضرور ادا کرنا چاہیے۔ حتیٰ کہ جب آپ پانی کا گلاس پئیں تو بھی اس رب کریم کا شکر ادا کریں۔

بعض لوگ سالن کا پیالہ یا چٹنی کی پیالی یا نمک دانی وغیرہ روٹی پر رکھ دیتے ہیں ایسا نہیں کرنا چاہیے روٹی کا کنارہ خوامخواہ توڑ کر ڈال دینا اور درمیانی حصہ کھا لینا اسراف ہے بلکہ پوری روٹی کھا لے۔ ہاں اگر کنارے کچے رہ گئے ہیں یا جل گئے ہیں کہ کھانے سے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

نقصان ہو سکتا تو توڑ سکتے ہیں۔ ہاتھ سے لقمہ چھوٹ کر دسترخوان پر اگر گر جائے تو اسے چھوڑ دینا اسراف ہے بلکہ اسے اٹھا کر کھا لیجئے مگر اسے صاف کر لیں۔ لقمے چھوٹے چھوٹے اور خوب چبا کر کھائیں۔

دائیں ہاتھ سے کھانا کھائیں اور پانی پئیں اور تین انگلیوں سے کھایئے۔ پانچوں انگلیوں سے کھانا گنواروں کا طریقہ ہے اور معیوب بھی' صرف کھانے پینے ہی کی خصوصیت نہیں شریعت مطہرہ کو اکثر کام داہنی جانب سے' دائیں ہاتھ سے پسند ہیں۔ حدیث پاک میں ذکر موجود ہے کہ داہنے ہاتھ سے کھائے اور داہنے ہاتھ سے پیئے اور دائیں ہاتھ سے دے اور دائیں ہاتھ سے لے۔ کھانے کے دوران موت کا ذکر نہ کرے تاکہ دوسرے کی طبیعت میں بدمزگی نہ آئے اور خواہش کے باوجود بھوکے اٹھ بیٹھیں۔

جب کھانا ایک قسم کا ہو تو ایک جگہ سے اٹھائے ہر طرف ہاتھ نہ مارے۔ ہاں اگر طباق میں مختلف قسم کی چیزیں ہوں تو ادھر ادھر سے کھانے کی اجازت ہے پھر بھی بے صبری کا مظاہرہ نہ کرے۔ بہت گرم کھانا نہ کھائیں اس سے منہ جلتا ہے نہ کھانے پر پھونکیں ماریں نہ کھانے کو سونگھیں' زیادہ گرم کھانا نقصان دہ بھی ہے اور اس سے سیری بھی حاصل نہیں ہوتی۔ کھانے میں عیب نہ نکالیں مرغوب ہو تو کھالیں ورنہ ہاتھ اٹھا لیں۔ میاں بیوی میں جھگڑے کی ایک وجہ یہ بھی ہوتی ہے۔ دوست احباب یا گھر کے لوگ کھانا مل کر سب ایک ساتھ کھائیں تو اس میں برکت بھی ہوتی ہے۔ تھوڑا کھانا سب کو کفایت کرتا ہے اور برباد نہیں ہوتا۔

جب بیشتر مہمان اپنی اپنی پلیٹ میں کھانا لے چکیں تو مزید تامل کے بغیر انہیں کھانا شروع کر دینا چاہیے تاکہ انتظار میں ٹھنڈا نہ ہو جائے۔ اگر بچے کچھ سوجھ بوجھ رکھتے ہوں تو انہیں بھی چاہیے اس وقت تک انتظار کریں جب تک کہ مہمانوں کی اکثریت کھانا نہ لے لے۔ اگر بچے صرف اپنے والدین کے ساتھ کھا رہے ہیں تو صبح کے ناشتے کے سوا باقی اوقات میں چاہیے کہ اس وقت تک کھانا شروع نہ کریں جب تک کہ والدین بسم اللہ نہ کریں۔ البتہ والدین اگر انہیں کھانا شروع کرنے کی ہدایت دیں تو پہل کرنے میں کوئی مضائقہ نہیں۔ ایک شائستہ اور مہربان شوہر ناشتے کے سوا دیگر کھانوں کے اوقات میں خود کھانا شروع کرنے سے پہلے میز پر اپنی بیگم کا انتظار ضرور کرتا ہے کہ وہ کھانا اپنی پلیٹ میں پہلے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

نکالے۔

چھری اور کانٹے کے صحیح استعمال سے واقفیت ضروری ہے۔ کانٹا الٹے ہاتھ اور چھری سیدھے ہاتھ سے استعمال کے لئے پکڑیں۔ اگر چاہیں تو گوشت یا تو اس کے کٹے ہوئے ٹکڑوں کو کانٹے کی مدد سے جو آپ کے الٹے ہاتھ میں ہو گا منہ تک لے جائیں یعنی اگر آپ نے گوشت کا ٹکڑا چھری کانٹے کی مدد سے کاٹ لیا ہے تو یہ ضروری نہیں کہ پلیٹ میں چھری ایک طرف رکھیں پھر کانٹے کو سیدھے ہاتھ میں پکڑیں اور اسے کھانے کے لئے استعمال کریں۔ اس کی بجائے کانٹے کو الٹے ہاتھ میں پکڑ کر نوکیں نیچے کی طرف ہونی چاہیں کھانے کے لئے استعمال کیا جا سکتا ہے۔ شوربے کے ساتھ روٹی کھاتے وقت جب کانٹا استعمال کرتے ہیں تو وہ چاہے جس ہاتھ میں ہو کانٹے کی نوکیں نیچے کی طرف رکھتے ہیں البتہ اگر کھانا ایسا ہے کہ کانٹے کی نوک میں نہیں پھنس سکتا تو پھر نوکیں اوپر کی طرف رکھ کر اسے چمچے کی طرح استعمال کریں۔

کھانے کی میز پر کوئی مشروب اس وقت تک نہ پئیں جب تک منہ نوالے سے بالکل خالی نہ ہو۔ ایسا نہ ہو کہ منہ میں لقمہ رکھتے ہوئے ساتھ ساتھ مشروب پینا شروع کر دیں۔ لقمہ نگلنے کے بعد نیپکن سے صاف کریں۔ پھر مشروب کا چھوٹا سا گھونٹ لیں اس طرح پیالے یا گلاس پر کھانے سے چکنے داغ نہیں پڑیں گے۔ کھاتے وقت نیپکن گود میں پھیلا دیں دوپہر کے کھانے میں نیپکن پوری طرح کھول کر بچھائیں اور رات کی دعوت میں دہرا نیپکن گود میں رکھیں۔ جب میزبان اپنا نیپکن بچھانے کے لئے اٹھائے اس کے بعد ہی مہمان نیپکین اٹھاتے ہیں صرف بچوں کے گلے میں نیپکن باندھا جاتا ہے۔ کھانے کے بعد نیپکن کو دوبارہ تہ نہ کریں بلکہ یونہی لپیٹ کر سیدھے ہاتھ کی طرف رکھ دیں اگر آپ کے ہاں کوئی مہمان مقیم ہے تو ہر بار کھانے پر اس کے لئے صاف دھلا ہوا نیپکن رکھیں۔ استعمال شدہ نیپکن کو میز پر رکھنا ایسا ہی ہے جیسے کہ میلے بستر پر بار بار سویا جائے۔

سوپ چاہے دستے والی پیالی میں ہو یا بغیر دستے کے پیالے میں اسے ہونٹوں سے لگا کر پیا جاتا ہے۔ اگر سوپ میں سجاوٹ کے لئے ڈبل روٹی کے ٹکڑے یا کوئی اور چیز ڈالی گئی ہو تو پہلے اسے چمچے کے ساتھ اٹھا کر کھالیں۔ بعد میں سوپ پئیں۔ اگر سوپ پینے کے بعد پیالے میں نوڈل یا کوئی اور غذا رہ جائے تو بعد میں چمچ سے نکال کر کھائیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کافی یا چائے بہت گرم ہو تو چند لمحے انتظار کریں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھونکیں مار کر چمچ چلا کر ٹھنڈا کرنے کی کوشش نہ کریں۔ پرچ میں چائے ڈال کر پینا انتہائی معیوب ہے۔ پلیٹ میں کھانے کی ڈھیری نہ لگائیں یعنی چاولوں کے اوپر سالن گوشت اور سبزی ڈال کر مینار بنانے کی ضرورت نہیں ہر چیز الگ الگ رکھیں۔ تھوڑے تھوڑے چاول کانٹے کے ساتھ شوربے میں ملاتے رہیں اور کھاتے جائیں۔ پلیٹ میں اتنا ہی کھانا ڈالیں جتنا کھا سکیں۔ کم لینے میں حرج نہیں کہ بقدر ضرورت دوبارہ لیا جا سکتا ہے۔ اکثر دعوتوں میں دیکھا گیا ہے کہ مہمان پہلے گوشت ڈال لیتے ہیں اور پلیٹ بھر لیتے ہیں پھر تھوڑی مقدار میں چاول ڈال کر گوشت کو چھپا لیتے ہیں یہ عمل بڑی تیزی اور پھرتی سے کرتے ہیں جو غیر شعوری عمل ہے۔ پلیٹ کا بچا ہوا کھانا ڈونگے میں واپس نہیں ڈالا جاتا۔ مگر بعض دعوتوں میں یہ بھی دیکھنے میں آیا ہے کہ ڈونگے کا سالن دوبارہ دیگچے میں ڈال لیا جاتا ہے تاکہ گرم رہے ایسا نہیں کرنا چاہیے۔ دیگچے سے دوبارہ کھانا ڈونگوں میں ڈال لیا جائے تو بہتر ہے۔ ضرورت سے زیادہ کھانا لے کر پلیٹ میں چھوڑ دینا بدتہذیبی کی علامت ہے۔ اگر آپ نے بھولے سے منہ میں کھانے کا گرم گرم نوالہ ڈال لیا ہے تو اسے اگلنے کی ضرورت نہیں۔ پانی کا ایک گھونٹ لے کر نوالہ ٹھنڈا کر لیں۔ منہ میں ایک لقمے کی موجودگی کے باوجود پانی تو پیا جا سکتا ہے۔ بعض اوقات منہ میں لقمے کے ساتھ کوئی کنکر یا کوئی ایسی بدذائقہ چیز آ جاتی ہے کہ نوالہ اگلنا پڑتا ہے۔ جب ایسا ہو تو منہ کے لقمے کو اپنے کانٹے پر انگلیں اور پلیٹ میں ایک طرف رکھ دیں۔ لقمہ منہ سے نکالتے وقت ایسی صورت نہ بنائیں جس سے اندازہ ہو کہ آپ کوئی حرکت خلاف ادب کر رہے ہیں۔ منہ سے اگلا ہوا لقمہ کھانے کی میز پر ساتھ بیٹھنے والوں کے لئے کراہت کا باعث ہو سکتا ہے۔ لہٰذا اسے سلاد کے پتے یا روٹی کے ٹکڑے سے ڈھک دیں جیسے کسی پھل کی گٹھلی کو پلیٹ میں رکھ کر آپ بھول جاتے ہیں اور دوسروں پر ناگوار اثر نہیں ہوتا۔ اسی طرح چبایا ہوا لقمہ بھی پلیٹ میں رکھ کر فراموش کیا جا سکتا ہے۔ کھاتے وقت دانتوں میں کوئی چھوٹی ہڈی یا مچھلی کا کانٹا پھنس جائے تو اسے انگلی اور انگوٹھے کی مدد سے نکال لیں۔ کھانے کی پلیٹ میں اگر کوئی مکوڑا یا مکھی پڑی ہو تو اس طرح نکالیں کہ دوسرے نہ دیکھ سکیں ورنہ ان کی طبیعت بدمزہ ہو جائے گی آپ خاموشی سے اپنی پلیٹ بدل لیں۔ اپنے گیلے چمچے کو شکردان میں نہ ڈالیں نہ ہی اپنی چھری کو مکھن یا جیم کی بوتل میں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

استعمال کریں۔ کھانے کا ڈونگا اٹھانے کے لئے اپنی کرسی سے نہ اٹھیں بلکہ اپنے پاس بیٹھے مہمان سے اس زحمت کے لئے درخواست کریں کھانے کی میز پر باتیں کرتے وقت یا چبتے وقت منہ پر قابو رکھیں۔ زور سے بولنا اور ہنسنا مناسب نہیں۔ میز پر بیٹھ کر عام بات چیت کریں یہاں راز اگلنے کی ضرورت نہیں۔ نہ ہی کسی قسم کی سیاسی گفتگو کریں بعض حالتوں میں نظریاتی اختلاف کے باعث جھگڑے ہو جاتے ہیں اور نہ ہی سیاسی پرچار کریں۔ اپنے ساتھی سے باتوں میں اتنے محو نہ ہوں کہ دوسرے افراد کو فراموش کر دیں۔

ایک دفعہ چند صحابہ کرام نے رسول کریم صلی اللہ علیہ وسلم سے عرض کیا کہ ہم کھانا کھاتے ہیں لیکن پیٹ نہیں بھرتا۔ ارشاد فرمایا غالباً تم لوگ الگ الگ کھانا کھاتے ہوں گے۔ عرض کیا ہاں یارسول اللہ۔ آپ (صلعم) نے فرمایا اکٹھے ہو کر کھاؤ اور بسم اللہ پڑھو۔ برکت ہوگی دسترخوان پر چند اشخاص ہوں تو ان میں جو بزرگ ہو وہ کھانا پہلے شروع کرے اور پھر اور لوگ۔ اس میں حسن ادب و تعظیم بھی ہے۔

رسول کریم صلی اللہ علیہ وسلم سرکہ کے ساتھ روٹی تناول کرتے اور فرماتے روٹی اور سرکہ بہترین غذا ہے۔ مرغ اور سرخاب کا گوشت بھی آنحضرت (صلعم) نے تناول فرمایا۔ بکرے کے بازو کا گوشت اور کدو آپ (صلعم) کو بہت مرغوب تھا۔ فرمایا کرتے کہ روغن زیتون کھایا کرو اور ہمیشہ اپنے بدن پر مالش کیا کرو۔ اس کے اندر بڑے مبارک خواص پوشیدہ ہیں۔ جو کی روٹی کے ہمراہ ہمیشہ خشک کھجور، تازہ کھجور اور خربوزہ، کھجور اور مکھن ملا کر بھی استعمال کیا کرتے تھے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اخروٹ کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
اخروٹ	250گرام	گھی	125گرام
تازہ دودھ	500گرام	میدہ	125گرام
چینی	500گرام	سمنک	62گرام
مسالہ پاؤڈر	چائے کا آدھا چمچہ	ٹاٹری پاؤڈر	چائے کا آدھا چمچہ
پھٹکری	چائے 3/4 چمچہ	پسے ہوئے بادام	2 چائے کے چمچ

ترکیب: میدہ اور سمنک ایک کپ مقدار میں ٹھنڈے دودھ میں گھول لیں اور اچھی طرح چمچ سے ہلائیں اور باقی دودھ بھی شامل کر لیں اور اچھی طرح ہلائیں۔ اس آمیزے کو ایک کھلے منہ کی دیگچی میں ڈال کر چولہے پر پکنے کے لئے رکھ دیں جب دودھ پانی چھوڑ دے تو آگ سے نیچے اتار لیں۔ تھوڑی دیر ٹھنڈا کریں پھر چولہے پر تیز آنچ سے پکائیں۔ اب آدھا گھی یعنی 63 گرام گھی شامل کریں اور پکائیں۔ یہاں تک کہ پانی آدھا رہ جائے اب دو کھانے کے چمچ چینی ملائیں اور چھ سے آٹھ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ اگلے دن پھر اسے چولہے پر چڑھائیں یہاں تک کہ اس کا پانی خشک ہو جائے اور رنگت براؤن ہو جائے۔ پھر بقایا گھی شامل کر لیں اور مسالہ پاؤڈر ڈال دیں ساتھ اخروٹ کی گریاں بھی ملا دیں۔ جم جانے پر چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

ادرک کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ادرک	ایک کلوگرام	گھی	ایک لیٹر
چینی	دو کلوگرام	گڑ	250کلوگرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پستہ	125گرام	کھویا	250کلوگرام
سوجی	250کلوگرام	بادام	125گرام

ترکیب: تازہ ادرک چھیل کر باریک پیس لیں۔ ایک دیگچی میں ڈھائی ملی لیٹر گھی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اور گرم کریں۔ گرم گھی میں دس عدد سبز آلائچی ڈال کر سرخ کر لیں۔ پھر سوجی ڈال کر بادامی رنگ میں لے آئیں۔ ایک دوسری دیگچی میں 750 ملی لیٹر گھی ڈال کر ادرک بھون لیں اور بادامی کر لیں۔ اب گڑ ملا دیں۔ گڑ پگھل جائے تو سوجی ڈال دیں اور چمچہ چلاتی جائیں۔ پانچ منٹ بعد چینی ڈال دیں۔ جب سارا آمیزہ محلول کی صورت اختیار کر لے اور حلوے کی صورت میں پکنے لگے' تو بادام اور پستہ چھیل کر باریک پیس کر ڈال دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

ادرک اور بادام کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ادرک	آدھ کلو	بادام کی گریاں	250گرام
چینی	آدھ کلو	گھی	375گرام
خشخاش	125گرام	کشمش	حسب ذائقہ
کھوپرا	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: ادرک کو چھیل کر صاف کر لیں۔ بادام کی گریوں کو گرم پانی میں بھگو دیں۔ چند منٹوں بعد گریوں سے چھلکے اتار لیں۔ خشخاش کو صاف کر کے پانی میں بھگو دیں۔ ان تینوں چیزوں کو یعنی ادرک' بادام کی گریوں اور خشخاش کو الگ الگ سل پر پیس لیں۔ پیسنے سے پہلے سل کو اچھی طرح پانی سے دھو کر صاف کر لیں۔ اسی آمیزے کو ایک کڑاہی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ اس دوران بڑا چمچہ یا کفگیر برابر چلاتی رہیں تاکہ محلول اچھی طرح تحلیل جائے اور کڑاہی سے نہ لگے۔ اچھی طرح پک جائے تو اسمیں چینی' کشمش اور کترا ہوا کھوپرا ڈال دیں۔ جب پکتے پکتے اس میں سوندھی سوندھی سی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

خوشبو بھی آنے لگے تو اتار لیں حلوہ تیار ہے۔ اگر اس حلوے کو زیادہ دن رکھنا چاہیں تو دیگچی سے گرم حلوہ ایک ہموار پرت میں انڈیل دیں ٹھنڈا ہونے پر اس کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ خشک حلوے کی صورت میں تیاری کے لئے آدھ سیر گھی درکار ہو گا۔ یہ حلوہ دماغ کو تقویت دیتا ہے اور سردیوں میں کھایا جاتا ہے۔

آلو کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	750گرام	گھی	375گرام
چینی	750گرام	گری اخروٹ	60گرام
بالائی	250گرام	پستہ	20گرام
آلائچی سبز	سات عدد	کیوڑا	چند قطرے
زعفران	آدھی چٹکی	☆	☆

ترکیب: آلو صاف کر کے ابال لیں جب گل جائیں تو چولہے سے اتار کر ان کا چھلکا اتار لیں پھر صاف سل پر باریک پیس لیں۔ زعفران کو گرم پانی میں بھگو دیں پانی ٹھنڈا ہونے پر اس کا رنگ نکل آئے گا یہ زعفرانی پانی ان پسے ہوئے آلوؤں کے ملیدہ میں ملا دیں۔ ایک دیگچی میں پانی ڈال لیں تقریباً ایک سیر مقدار سے کچھ زیادہ ہو پھر اس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ چمچہ ہلاتی رہیں تاکہ شیرہ بن جائے اور گاڑھا ہو جائے جب تار بن جائے تو اس شیرہ کو ایک کھلے منہ کی بڑی دیگچی میں گھی ڈال کر کڑکڑائیں۔ اس گھی میں سبز آلائچی کے دانے بھی ڈال کر بھونیں پھر پسے ہوئے آلو ڈال کر جب بادامی رنگ کے ہو جائیں تو اتار لیں پھر بالائی پھینٹ کر ڈال دیں اور ساتھ ہی شیرہ ملا دیں چند منٹوں بعد دودھ ڈال دیں جب دودھ اور چاشنی خشک ہو جائیں تو اخروٹ کی گریاں ڈال دیں اور خوب بھونیں اتنے میں خوشبو آنے لگے گی جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑا ڈال دیں پھر اتار کر چند منٹوں کے لئے رکھ دیں۔ حلوہ تیار ہو جائے گا۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	ایک کلو	گھی	آدھ کلو
چینی	750گرام	سوجی	250گرام
بالائی	250گرام	بادام کی گری	60گرام
پستہ	30گرام	سبز آلائچی	سات عدد
کشمش	دس عدد	کیوڑا	چند قطرے
ناریل	60گرام	☆	☆

ترکیب:

آلو دھو کر ابالیں جب گل جائیں تو ان کے چھلکے اتار لیں ایک صاف سل پر آلوؤں کو پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کی بڑی دیگچی میں چینی ڈال کر ایک کلو پانی ڈال دیں اسے چولہے پر چڑھا دیں اور ہلکی آنچ سے پکائیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں چند منٹوں بعد شیرہ بننا شروع ہو جائے گا۔ اتنے میں کشمش پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ تھوڑی دیر بعد جب کشمش پھول جائے تو پانی نکال دیں۔ ناریل پانی سے دھو کر باریک کتر لیں پھر پستہ اور بادام کی گریاں دھو کر باریک کتر لیں۔ ایک کھلے منہ کی بڑی دیگچی میں گھی ڈال کر سبز آلائچی ڈال کر بھونیں خوشبو آنے پر سوجی ڈال دیں جب سوجی کا رنگ بادامی ہو جائے تو پسے ہوئے آلو ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ اب چینی کا شیرہ شامل کر دیں اور بالائی بھی پھینٹ کر ملا دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ چاشنی کا شیرہ گاڑھا ہو کر خشک ہو جائے گا۔ پھر حلوہ کی صورت بن جائے گی تو بادام، اخروٹ، ناریل اور پستہ ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر تھوڑی دیر تک بھونئے۔ جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑا ڈال کر اتار لیں اور چند منٹوں کے لئے ڈھکا رہنے دیں اب حلوہ تیار ہے پلیٹوں میں ڈال کر پیش کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو مٹر کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	آدھ کلو	مٹر کے دانے	آدھ کلو
چینی	750گرام	گھی	375گرام
بالائی	250گرام	سبز الائچی	چھ عدد
گری بادام	60گرام	☆	☆

ترکیب: آلو چھیل کر کدوکش کر کے کھلے منہ کی دیگچی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں ہلکی آنچ پر آلو کو اپنے ہی پانی میں گلنے دیں جب گل جائیں تو اتار لیں اب مٹر اور آلو کو سل پر اکٹھا پیس لیں۔ چینی میں 750گرام پانی ڈال کر شیرہ بنا لیں بالائی پھینٹ کر اس میں زعفران ملا دیں دیگچی میں گھی ڈال کر سبز الائچی بھون لیں۔ سبز الائچی جب براؤن رنگ میں ہو جائے تو اس میں پسے ہوئے مٹر اور آلو ڈال دیں۔ چند منٹ اور بھونیں پھر چاشنی اور زعفران ملی بالائی ڈال دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ دھیمی آنچ رکھیں اب حلوہ گاڑھا بن جائے گا پھر بادام اور کشمش ڈال دیں جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑا ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

انڈوں کا حلوہ۔1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	ایک درجن	چینی	375گرام
چھوہارے	دو عدد	گری بادام	30گرام
ناریل	60گرام	بالائی	ایک پیالی
سبز الائچی	چار عدد	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: 125گرام اور بالائی ایک برتن میں پھینٹ لیں۔ پھر کیوڑہ کے ساتھ زعفران ملا کر ان چیزوں میں شامل کر دیں۔ پھر چینی ڈال دیں اور خوب پھینٹیں کہ چینی کے دانے مرکب میں حل ہو جائیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ کر ملا لیں پھر ان چیزوں کے سارے مرکب کو اچھی طرح پھینٹ لیں کہ یہ یکجان ہو جائیں تو ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی ڈال کر سبز آلائچی ملا دیں اور گھی کڑکڑائیں۔ ناریل اور بادام کترکر شامل کر دیں۔ چھوہارے دودھ میں ابال کر گلا لیں پھر پستہ کے ساتھ گھی میں ملا دیں اور سارے مرکب کو دھیمی آنچ پر پکنے دیں جب پانی خشک ہو جائے اور حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر چولہے سے اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

انڈوں کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	چھ عدد	چینی	250گرام
گھی	200گرام	کھویا	200گرام
خشخاش	60گرام	پستہ	10گرام
بادام کی گری	60گرام	کیوڑہ	تین چائے کی چمچ
سبز آلائچی	چھ عدد	☆	☆

ترکیب: خشخاش کو پانی سے دھو کر صاف سل پر باریک پیس لیں۔ اسے گرینڈر سے بھی پیس سکتی ہیں۔ انڈے توڑ کر سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹ لیں' بادام بھگو کر چھیل لیں پستہ اور بادام باریک کاٹ لیں۔ اب گھی پر سبز آلائچی ڈال کر کڑکڑائیں۔ سبز آلائچی کی خوشبو آنے پر کھویا اور خشخاش ڈال دیں جب خوب بھن جائے تو اس میں انڈوں کی سفیدی اور زردی ملا کر ڈال دیں اور خوب چمچہ چلاتے جائیں جب گھی چھوڑنے لگے تو اس میں چینی ڈال دیں اور چینی خشک ہونے پر اتار لیں اور اوپر سے روح کیوڑہ چھڑک

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دیں ساتھ پستہ اور بادام کی ہوائیاں چھوڑ دیں' انڈوں کا لذیذ حلوہ تیار ہے۔

انڈوں کا حلوہ۔ 3

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	چھ عدد	گھی	125گرام
دودھ	250گرام	بالائی	250گرام
کھویا	125گرام	ناریل	چند ٹکڑے
کشمش	چھ عدد	جائفل پسا ہو	ایک چٹکی
دار چینی	نصف انچ	آلائچی سبز	چھ عدد
پستہ	آٹھ عدد	کیوڑہ	چند قطرے
زعفران پسی ہوئی	ذرا سی' قلیل مقدار	☆	☆

ترکیب: دودھ ابال کر اس میں چینی شامل کر لیں چمچہ ہلاتی جائیں تاکہ چینی آسانی سے حل ہو جائے پھر جائفل اور دار چینی ڈال دیں۔ کشمش بھی صاف کر کے ڈال دیں مرکب تیار ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی کو الگ الگ پھینٹ کر ملا لیں۔ ملا کر پھر پھینٹیں۔ پھر بالائی کو پھینٹ لیں پھر انڈوں میں ملا کر پھینٹیں۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی ڈال کر کڑ کڑائیں اور سبز آلائچی کے دانے یا ثابت آلائچی ڈال کر تل لیں۔ کھوئے کو مسل کر بھون لیں۔ پھر انڈے' بالائی' زعفران اور پستہ ڈال دیں۔ پھر دودھ میں پکا ہوا چینی کا قوام شامل کر لیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور چمچہ متواتر چلاتی رہیں۔ اسی اثنا میں چینی کا پانی خشک ہو جائے گا شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے گا حلوہ جب گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں چند منٹ ڈھکا رہنے دیں۔ حلوہ تیار ہے پلیٹوں میں ڈال کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

انڈوں کا حلوہ۔ 4

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈوں کی زردی	ایک پیالی	گھی	200گرام
چینی	375گرام	بالائی	ایک پیالی
گری بادام	30گرام	سبز آلائچی	چھ عدد

ترکیب: انڈوں کی زردی اور بالائی علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں پھر چینی ملا کر تین چیزوں کو خوب پھینٹیں تاکہ چینی کے دانے حل ہو جائیں پھر کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کرائیں اور اس میں سبز آلائچی کے دانے ڈال دیں۔ اس مرکب میں بادام اور پستہ کترا ہوا بھی ڈال دیں چمچہ چلاتی رہیں۔ اتنے میں چند منٹوں بعد پانی خشک ہو جائے گا شیرہ گاڑھا ہو جائے گا اور جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں چند منٹ ڈھکا رہنے دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

بادام کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	125گرام	چینی	750گرام
گھی	750گرام	چنے کی دال	250گرام
کشمش	50گرام	سونف	25گرام
سبز آلائچی	چند دانے	کیوڑہ	تین چمچ
زعفران	برائے نام	☆	☆

ترکیب: سب سے پہلے دال کو چن کر بھگو دیں۔ پھر صاف سل پر باریک پیس لیں۔ ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں اور آلائچی چھوڑ دیں۔ جب خوشبو پھوٹنے لگے تو پسی ہوئی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دال ڈال کر دھیمی آنچ سے بھون لیں۔ جب دال بادامی رنگت اختیار کر جائے تو چینی ڈال کر بھونیں۔ اگر پسند کریں تو چینی کے بعد کھویا بھی حسب پسند ڈال دیں اس سے حلوہ کا مزہ دوبالا ہو جائے گا۔ پھر پسی ہوئی گری ڈال دیں جب سرخی مائل ہو جائے تو تمام اجزاء ڈال کر دو تین منٹ مزید بھون لیں ساتھ ہی کیوڑہ اور حسب ضرورت زعفران شامل کر دیں۔ نہایت لذیذ اور صحت بخش حلوہ تیار ہو گا۔

بادام کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	آدھ کلو	چینی	آدھ کلو
گھی	آدھ کلو	کھویا	250گرام
زعفران	دو گرام	کیوڑہ	چار چمچ

ترکیب: پہلے بادام کی گری پانی میں بھگو دیں پھر چھلکے اتار لیں۔ اس کے بعد انہیں سل پر باریک پیس لیں۔ چینی میں ایک پاؤ پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں۔ اب گھی میں سبز الائچی کے دانے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں پسے ہوئے بادام ڈال کر بھونیں۔ جب بھن جائیں اور خوشبو دینے لگیں تو اس میں کھویا ڈال کر بھونیں۔ اب اس میں چینی کا تیار شدہ شیرہ ڈال دیں اور کسی برتن میں ڈال کر جمالیں اور برفی کی طرح کاٹ لیں یا حلوے کی طرح ہی گرم گرم استعمال کریں۔

بیسن کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بیسن	آدھ کلو	چینی	375گرام
کھویا	125گرام	گھی	375گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کشمش	60گرام	الائچی سبز	بارہ عدد
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: گھی میں الائچی ڈال کڑکڑائیں جب خوشبو آنے لگے تو کشمش کو صاف کر کے اس میں ڈال دیں اور ایک منٹ تک چمچہ چلائیں پھر اس میں بیسن ڈال کر بھونتے جائیں یہاں تک کہ بیسن میں سے خوشبو آنے لگے۔ چینی کا شیرہ تیار کر لیں (بہت تھوڑا پانی ڈال کر) پھر بیسن میں کھویا ڈال دیں اور تھوڑا سا بھونیں پھر چینی کا شیرہ ملا کر چمچہ چلاتے جائیں جب پانی بالکل خشک ہو جائے تو اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

بیسن کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بیسن	ڈیڑھ کپ	انڈے	آٹھ عدد
چینی	ڈیڑھ کپ	گھی	حسب ضرورت
ناریل پسا ہوا	دو کپ	بادام	بارہ گری
پستہ	آٹھ گری	☆	☆

ترکیب: انڈے اور چینی ملا کر پھینٹ لیں۔ اب گھی کو گرم کر کے سبز الائچی کے دانے ڈال دیں اس میں بیسن ڈال کر بھون لیں۔ خیال رہے جلنے نہ پائے۔ اب اس میں انڈے اور چینی کا آمیزہ ملا دیں اور پکائیں۔ اس میں دو کپ پسا ہوا ناریل شامل کر لیں اور ملا کر پکائیں اور بادام کا چھلکا اتار کر پہلے سے کاٹ لیں وہ بھی شامل کر دیں۔ پلیٹ میں نکال کر سجائیں۔ بیسن کا حلوہ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پپیتے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پپیتا کچا	625گرام	چینی	آدھا کلو
گھی	125گرام	الائچی سبز	چند دانے
بادام	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: پپیتے کو دھو کر چھلکا اتار لیں اور باریک کاٹ لیں۔ ایک دیگچی میں دو کلو دودھ لے کر چولہے پر گرم کریں۔ دودھ میں پپیتے کے باریک ٹکڑے ڈال کر ابال لیں۔ ابال اترنے پر چولہے کی آنچ دھیمی کر دیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور پپیتا اچھی طرح گل جائے تو دیگچی چولہے سے اتار لیں۔ دوسری دیگچی میں گھی گرم کریں ساتھ ہی الائچی بھی ڈال دیں۔ اب دودھ میں گلا ہوا پپیتا بھی گھی میں ڈال کر تل لیں۔ بننے کے عمل کے دوران چینی اور باریک کترے ہوئے بادام ڈال دیں۔ اب دیگچی میں چینی کا شیرہ بن جائے گا۔ اس تمام آمیزے کو دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ آہستہ آہستہ پکنے پر پپیتا کا حلوہ تیار ہو جائے گا۔ جب آپ سمجھیں کہ حلوہ تیار ہو گیا ہے تو دیگچی میں 60گرام بھر گھی ڈال دیں اور بالکل ہی دھیمی آنچ دیں۔ گھی حلوہ میں جذب ہو جائے تو کیوڑہ چھڑک کر دیگچی اتار لیں۔ مہمانوں کی تواضع کے لئے سویٹ ڈشیز کی ایک عمدہ ڈش ہے۔

پستے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پستہ	250گرام	گھی	آدھ کلو
چینی	آدھ کلو	بالائی	250گرام
کھویا	250گرام	انڈے	چار عدد

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گری بادام	60گرام	کشمش	آٹھ دانے
لونگ	دو عدد	آلائچی سبز	آٹھ عدد
کیوڑہ	چند قطرے	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی

ترکیب: پستہ کی گری کو گرینڈ کر لیں۔ چینی میں ایک سیر پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں۔ بالائی کو پھینٹ لیں۔ کھوئے کو مسل کر بالائی میں ملا کر پھینٹیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں اور پھر ملا کر پھینٹیں۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کرائیں لونگ اور آلائچی کے دانوں کو پیس کر بھون لیں۔ گرینڈ کیا ہوا پستہ بھون لیں اور بادای ۔ میں لے آئیں۔ پستہ جب گھی میں مل کر خوشبو دینے لگے تو شیرہ، پھینٹی ہوئی بالائی، کھویا، پسی ہوئی زعفران، انڈوں کا محلول، کشمش اور بادام ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے اور حلوہ گھی چھوڑ دے اور خوشبو دینے لگے تو کیوڑہ ڈال دیں اور چند منٹوں کے لئے ڈھکا رہنے دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

پیٹھے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پیٹھا	ایک کلو	گھی	375گرام
چینی	375گرام	کھویا	250گرام
آلائچی سبز	دو عدد	کیوڑہ	حسب ضرورت
چاندی کے ورق	حسب منشاء	☆	☆

ترکیب: پیٹھا چھیل کر کدوکش کر لیں۔ اب اس کو اسی کے پانی میں چڑھا دیں تاکہ گل جائے۔ ہلکی آنچ پر اس کا پانی خشک ہونے دیں جب پانی خشک ہو جائے تو چینی ڈال دیں اور بھونتے جائیں جب تک چینی کا پانی خشک ہو جائے اب ایک کڑاہی میں گھی میں آلائچی سبز ڈال کر کڑکڑائیں اور اس پر پیٹھا ڈال دیں اور بھونتے جائیں یہاں تک کہ اس میں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

خوشبو آنے لگے اور اس کا رنگ سرخی مائل ہو جائے اب اس میں چینی ڈال دیں اور بھونتے جائیں یہاں تک کہ چینی کا پانی خشک ہو جائے اور بھن کر حلوہ گھی چھوڑ دے اس میں کیوڑہ اور بادام ڈال کر اتار لیں اور ورق لگا کر پیش کریں۔

جلیبیوں کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
جلیبیاں	ایک کلو	کھوپرا	آدھ کلو
دودھ	ایک کلو	بالائی	250گرام
چینی	375گرام	گھی	375گرام
گری بادام	60گرام	پستہ	دس عدد
سبز الائچی	دس عدد	چھوہارے	دو عدد
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: خشک ناریل کھرچ کر گرانیڈ کر لیں یا بازار سے پسا ہوا ناریل خشک حالت میں لے آئیں دودھ کو ابال لیں اور ٹھنڈا ہونے دیں پھر اس میں جلیبیاں ڈال دیں جب دودھ میں جلیبیاں خوب رچ جائیں تو چمچے سے گھونٹ دیں ایک گاڑھے محلول کی شکل میں بنالیں۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کرائیں۔ سبز الائچیاں بھون لیں پھر پسا ہوا ناریل ڈال دیں اور بھون لیں جب بادامی رنگت میں آ جائے تو دودھ جلیبیاں اور بالائی پھینٹ کر ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں چمچہ چلاتی رہیں۔ چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اسے پکتی ہوئی جلیبیوں میں ڈال دیں پستہ اور بادام کترے ہوئے شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور چاشنی جذب ہو جائے اور حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چنے کی دال کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چنے کی دال	آدھا کلو	گھی	375گرام
کھویا	250گرام	بادام کی گری	125گرام
پستہ	60گرام	ناریل	60گرام
دودھ	ایک کلو	چینی	آدھ کلو
کیوڑہ	چار چمچ	آلائچی سبز	چند دانے

ترکیب: چنے کی دال صاف کر کے بھگو دیں دو گھنٹے بعد اس کا پانی نکال لیں اور دودھ ڈال کر پکنے کو رکھ دیں جب دال گل جائے تو دودھ خشک کر لیں اور اتار لیں اور اس دال کو سل پر باریک پیس لیں۔ اب گھی میں آلائچی کے دانے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں پسی ہوئی دال ڈال کر بھونیں۔ اتنا بھونیں کہ دال میں کچاند نہ رہے اور اس کا رنگ سرخی مائل ہو جائے۔ اب اس میں کھویا ڈال دیں اور بھونتے جائیں جب کھویا بن جائے تو چینی ڈال کر بھونیں۔ اس کے ساتھ ہی ناریل کاٹ کر ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ جب خوب گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اوپر سے بادام اور پستہ کاٹ کر اس کی ہوائیاں چھوڑیں۔ چنے کی دال کا حلوہ نہایت مزیدار تیار ہو جائے گا۔

چنے کی دال کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چنے کی دال	ایک کلو	چینی	دو کلو
گھی	آدھ کلو	دودھ	ایک کلو
بالائی	250گرام	کھویا	250گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گری بادام	125گرام	آلائچی سبز	دس عدد
کچا ناریل	125گرام	☆	☆

ترکیب: چنے کی دال صاف کر کے دو گھنٹے کے لئے پانی میں بھگو دیں۔ ایک بڑی دیگچی میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ ابال آنے پر دال ڈال دیں ہلکی آنچ پر پکنے دیں گل جانے پر اتار لیں دودھ سے نکال کر گرائنڈر سے یا سل سے پیس لیں۔ پسی ہوئی دال کو دودھ میں ڈال دیں پھر چینی ڈال دیں بالائی پھینٹ لیں اور زعفران میں حل کر کے دال میں شامل کر لیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ بڑی دیگچی میں گھی گرم کر لیں اور سبز آلائچی کے دانے پیس کر بھون لیں کچے ناریل کو پیس لیں اور اس میں شامل کر لیں پھر کھویا ڈال دیں۔ پھر چینی' دودھ اور بالائی کا محلول بھی ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں شیرہ گاڑھا ہو جائے گا اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

چھوہاروں کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چھوارے	آدھا کلو	دودھ	ڈیڑھ کلو
چینی	ڈھائی سو گرام	کیوڑہ	حسب خواہش
سبز آلائچی	چند دانے	☆	☆

ترکیب: چھواروں کو ایک کھلے برتن میں اچھی طرح دھو لیں تاکہ ان پر جمی ہوئی گرد صاف ہو جائے پھر ان میں گٹھلیاں نکال لیں اب چھواروں کے چار ٹکڑے کر لیں۔ اس عمل سے فارغ ہو کر انہیں دودھ میں بھگو دیں۔ ایک ڈیڑھ گھنٹے بھیگنے کے بعد اس دیگچی کو چولہے پر چڑھا دیں۔ دھیمی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ دیگچی کا دودھ خشک ہو جائے اور چھوارے گل جائیں۔ دیگچی کو چولہے سے اتار کر چھواروں کو ٹھنڈا کر کے صاف سل پر پیس لیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں اور الائچیاں ڈال دیں جب خوشبو پھوٹنے لگے تو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چھوارے ڈال کر دھیمی آنچ پر بھون لیں جب خوب بھن جائیں تو چینی ڈال کر مزید بھون لیں۔ جب چینی کا پانی خشک ہو جائے تو کیوڑہ کا چھینٹا مار کر دیگچی کو چولہے سے اتار لیں۔ اگر مناسب سمجھیں تو اوپر سے بادام کتر کر ڈال دیں۔ چھواروں کا نہایت خوش ذائقہ اور مزیدار حلوہ تیار ہو جائے گا۔ یہ حلوہ کمزوری کے لئے بے حد مفید ہے۔ اعصاب کی قوت کو بحال کرتا ہے۔ تاہم زیادہ مقدار میں کھانا مناسب نہیں ہو گا۔ میانہ روی سے استعمال کریں۔ فائدہ مند ثابت ہو گا۔

حلوہ کدو کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
زرد کدو	ایک کلو	چینی	ایک کلو
گھی	375گرام	کھویا	250گرام
بالائی	250گرام	مغزی بادام	125گرام
پستہ	20گرام	الائچی سبز	آٹھ عدد
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: کدو سے بیج نکال کر اسے چھیل لیں اور کدوکش کر لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں کدو کے لچھے ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور ہلکی آنچ پر اسے اپنے ہی پانی میں گلنے دیں اور بھاری ڈھکنے سے ڈھانپ دیں۔ جب کدو کا پانی خشک ہو جائے اور گل جائے تو اس میں بالائی پھینٹ کر ڈال دیں اور ساتھ ہی چینی ڈال دیں پھر اس میں چمچہ لگاتی رہیں جب تک چینی مکمل طور پر حل نہیں ہوتی پھر اس کا شیرہ بننے لگے گا۔ تھوڑی دیر بعد یہ شیرہ گاڑھا ہو جائے گا اور بالائی بھی جذب ہو جائے گی۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کر لیں اس میں سبز الائچی ڈال کر بھونیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو کدو ڈال دیں اور ساتھ ہی بادام شامل کر لیں اب خوب بھونیں۔ چند منٹوں بعد خوشبو آنے لگے گی اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا۔ تو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

لگائیں اور پیش کریں۔

سفید سوہن حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ایک کلو	میدہ	ایک کلو
نشاستہ	250 گرام	چینی	دو مرتبہ دو کلو
پستہ	چھ عدد	☆	☆

ترکیب: دودھ میں میدہ اور نشاستہ گھول کر پکائیں۔ جب ابال آ جائے تو چینی ملا کر خوب گھونٹیے اور پکائیں۔ جب ڈوئی بند ہونے لگے تب نیچے اتار کر مزید چینی ملائیں اور گولیاں بنا کر ہتھیلی پر پوری کی طرح چپٹی کیجئے اور کترا ہوا پستہ لگائیں۔ سفید سوہن حلوہ تیار ہے۔

سنگھاڑے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سنگھاڑے	دو کلو	گھی	ڈھائی سو گرام
چینی	آدھا کلو	بادام	سو گرام
پستہ	پچاس گرام	کشمش	پچاس گرام
ناریل	ڈھائی سو گرام	سبز الائچی	چند دانے

ترکیب: سنگھاڑے چھیل کر اچھی طرح دھو لیں پھر انہیں سل پر باریک پیس لیں۔ ناریل کو کدوکش کر کے ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ ایک دیگچی میں گھی گرم کریں اس میں الائچی ڈال دیں۔ جب خوشبو پھوٹنے لگے تو پسے ہوئے سنگھاڑے ڈال کر بھون لیں۔ جب سرخی مائل رنگت آ جائے تو چینی ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ ساتھ ہی آدھے پستے بادام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اور ناریل کدوکش کیا ہوا اس میں ڈال کر دھیمی آنچ پر بھونیں جب خشکی پر آجائے تو کیوڑہ چھڑک کر اتار لیں اور پلیٹوں میں جماتے جائیں اوپر سے چاندی کے ورق لگا لیں۔ سنگھاڑے کا حلوہ تیار ہے یہ حلوہ اپنی ٹھنڈی تاثیر کی بنا پر بہت صحت بخش اور فائدہ مند ہے۔ کمزوری دور کرتا ہے اور طاقت بڑھاتا ہے۔

سوجی کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	نصف کلو	چینی	ایک کلو
گھی	نصف کلو	پانی	ڈیڑھ کلو
کیوڑہ	10 گرام	بادام	پچاس گرام
پستہ	پچاس گرام	زعفران	دو گرام
سبز الائچی	چند دانے	☆	☆

ترکیب: گھی میں الائچی کے دانے ڈال کر کڑکڑائیے۔ پھر اس میں سوجی ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونئے۔ جب سوجی براؤن ہو جائے اور خوشبو آنے لگے تو اتار لیں۔ دوسرے چولہے پر چینی میں ڈیڑھ کلو پانی ڈال کر پکائیں اور دودھ کے چھینٹے دیں۔ یہ عمل دو تین بار دہرائیں شیرہ صاف کر لیں۔ جب شیرہ پک جائے تو اس میں زعفران پیس کر ملا لیں۔ اب بھنی ہوئی سوجی میں یہ شیرہ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اور ہلکی آنچ پر پکاتے جائیں۔ چمچہ برابر چلائیں جب گاڑھا ہو جائے اور حلوہ گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اور کیوڑہ ڈال دیں۔ اوپر سے بادام اور پستہ باریک کاٹ کر اس کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سوجی کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	ایک کلو	چینی	سوا کلو
گھی	آدھا کلو	پانی	ڈیڑھ کلو
کھویا	آدھا کلو	کھوپرا	پچاس گرام
بادام	پچیس گرام	پستہ	پچاس گرام
سبز آلائچی	چند دانے	☆	☆

ترکیب: ایک دیگچی میں گھی گرم کر کے چند دانے سبز آلائچی ڈال دیں۔ پھر اس میں سوجی ڈال کر بھون لیں جب سوجی کی رنگت بادامی ہو جائے تو اتار لیں۔ اب چینی میں پانی ڈال کر چولہے پر پکائیں۔ جب شیرہ تیار ہو جائے تو اس میں بھنی ہوئی سوجی ڈال دیں۔ ساتھ ہی کھویا اور آدھا خشک میوہ بھی ڈال دیں۔ لیکن یاد رکھیں چمچ ضرور چلاتے رہیں ورنہ حلوہ میں گٹھلی پڑ جائے گی جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو دیگچی اتار لیں اور ایک ٹرے میں گھی لگا کر حلوہ اس میں نکال لیں اوپر سے باقی ماندہ خشک میوہ جما دیں۔ ایک گھی لگے چمچ سے حلوہ کو جماتے جائیں۔ مناسب سمجھیں تو چاندی کے ورق بھی لگا لیں۔ ٹھنڈا ہو جانے پر صاف چھری سے قتلے بنائیں۔ سوجی کا مزیدار حلوہ تیار ہے۔

سوجی اور انڈوں کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	پندرہ عدد	دودھ	آدھ کلو
سوجی	250گرام	گھی	250گرام
بالائی	250گرام	چینی	375گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گری بادام	60گرام	گری اخروٹ	60گرام
آلائچی سبز	چار عدد	پستہ	40گرام

ترکیب : انڈوں کی زردی میں چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں پھر گھی ڈال کر پھینٹیں۔ سوجی کو علیحدہ بھون لیں جب بادامی رنگ میں آجائے تو توچولہے سے اتار کر علیحدہ رکھ لیں۔ کھلے منہ کی دیگچی میں انڈوں کی زردی' چینی اور گھی کا آمیزہ دھیمی آنچ پر پکائیں پھر زعفران اور کیوڑے کو ملا کر اس میں شامل کر دیں بھونی ہوئی سوجی اور دودھ بھی ڈال دیں پھر بالائی پھینٹ کر ڈال دیں ساتھ سبز آلائچی' پستہ' بادام اور اخروٹ کی گریاں ڈال دیں چینی کا پانی خشک ہونے پر گاڑھا شیرہ بن جائے گا اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا۔ سوجی اور انڈوں کا حلوہ تیار ہے۔

سوجی اور بالائی کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	125گرام	بالائی	آدھ کلو
چینی	375گرام	گھی	250گرام
گری بادام	60گرام	گری پستہ	بارہ عدد
آلائچی سبز	چھ عدد	زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب : چینی میں ایک سیر پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور اس کا شیرہ تیار کر لیں۔ بالائی کو خوب پھینٹ لیں اور سوجی ملا دیں۔ کھلے منہ کی بڑی دیگچی میں گھی گرم کرائیں ساتھ سبز آلائچی ڈال لیں اور اچھی طرح تل لیں پھر پستہ اور بادام کی گریاں ڈال کر بھون لیں۔ پھر سوجی اور بالائی کا آمیزہ شامل کر دیں بعد میں چینی کا شیرہ اور زعفران ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں اور چمچہ ہلاتی رہیں۔ شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے گا اور چند منٹوں بعد گھی حلوہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال دیں چند منٹ تک ڈھکا رہنے دیں۔ پھر پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگا دیں بادام کی گریاں اور پستہ کے کترے ہوئے ٹکڑے اوپر بجھا دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

سوجی اور پستے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	آدھ کلو	پستہ	125گرام
بالائی	250گرام	کھویا	آدھ پاؤ
گھی	250گرام	چینی	آدھ کلو
چینی	آدھ کلو	بادام	30گرام
کھوپرا	30گرام	الائچی سبز	چھ عدد
کشمش	آٹھ دانے	کیوڑہ	چند قطرے
زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی	☆	☆

ترکیب: سوجی کو گھی میں بادامی رنگ پر بھون لیں۔ پستے کو گرائنڈ کر کے پیس لیں اور گھی میں بھون لیں اور ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی کڑکڑائیں اس میں سبز الائچی ڈال کر بھون لیں سوجی اور پستہ ملا دیں ان کو گھی میں بھون لیں پھر کھویا مسل کر شامل کر دیں ہلکی آنچ پر بھون لیں۔ چند منٹوں بعد بالائی پھینٹ کر ڈال دیں چمچہ چلاتی رہیں۔ 750گرام پانی میں چینی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اس شیرے کو بھی آمیزے میں شامل کر لیں پھر زعفران، بادام، کھوپرے کے ٹکڑے اور کشمش ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سوجی اور دودھ کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	آدھ کلو	دودھ	آدھ کلو
چینی	250گرام	بالائی	125گرام
کھویا	125گرام	گری بادام	30گرام
پستہ	دس عدد	آلائچی سبز	چھ عدد
گھی	آدھ پاؤ	کیوڑہ	چند قطرے
زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی	☆	☆

ترکیب: بالائی اور کھویا الگ الگ پھینٹ لیں۔ سوجی کو دودھ میں بھگو دیں چند منٹوں بعد اسے گھول کر اچھی طرح حل کر لیں پھر زعفران ڈال دیں ان سب اشیاء کو دودھ میں ملا دیں ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کرائیں۔ سبز آلائچیاں' بادام کی گری اور پستہ ڈال کر بھونیں۔ پھر چینی ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں جب سوجی بادامی رنگ کی ہو جائے تو اس میں دودھ کا آمیزہ ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر چند منٹوں کے لئے پکنے دیں اتنے میں شیرہ یعنی محلول گاڑھا ہو جائے گا اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔ پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں سبز پستہ نمایاں رکھیں۔

سوجی اور دہی کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	250گرام	دہی	ڈیڑھ کلو
گھی	250گرام	چینی	750گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ناریل	30گرام	گری بادام	60گرام
گری اخروٹ	30گرام	آلائچی سبز	چھ عدد
کسٹرڈ	دو بڑے چمچ	لونگ	دو عدد

ترکیب: دہی کو ایک سوتی کپڑے میں باندھ کر لٹکا دیں جب پانی نکل جائے تو اس میں سوجی اچھی طرح ملا دیں ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کرائیں۔ سبز آلائچیاں اور لونگ ڈال کر بھون لیں پھر اس میں سوجی ملا ہوا دہی ملا کر بھون لیں۔ چند منٹوں بعد سوجی کا رنگ بادامی ہو جائے گا تو چینی ڈال دیں چمچہ چلاتی رہیں جب شیرہ گاڑھا ہونے لگے تو اس میں بادام' پستہ' اخروٹ اور ناریل ڈال دیں پانی خشک ہونے پر جب شیرہ گاڑھا ہو جائے اور محلول حلوہ کی صورت میں آ جائے اور گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

سیب کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سیب (پیلے)	آدھ کلو	بالائی	250گرام
کھویا	125گرام	گھی	375گرام
گری بادام	30گرام	چینی	آدھ کلو
آلائچی سبز	چھ عدد	کشمش	40گرام
پستہ	40گرام	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: سیب چھیل لیں اور کدوکش کر لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ سیب اپنے ہی پانی میں گل جائیں گے چند منٹوں بعد جب کدوکش کیے ہوئے سیب اچھی طرح گل جائیں تو بالائی پھینٹ کر کھویا کو مسل کر اس میں ڈال دیں پھر چینی شامل کر دیں۔ چمچہ چلا دیں۔ جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے اور شیرہ جذب ہو جائے تو گھی میں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سبز آلائچی تل کر ڈال دیں۔ پستہ اور کشمش بھی ملا دیں اور اچھی طرح بھون لیں۔ اس دوران حلوہ گھی چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

شکر قندی کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
شکر قندی	آدھ کلو	چینی	آدھ کلو
گھی	250گرام	گری بادام	60گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	کھوپرا کترا ہوا	120گرام
دودھ	ایک کلو	پستہ	20گرام
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: شکر قندی ابال لیں اور چھلکا اتار کر سل پر پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی گرم کرائیں اور اس میں سبز آلائچی کے دانے بھون لیں اس کے بعد پسی ہوئی شکر قندی ڈال کر بھون لیں۔ تھوڑا تھوڑا دودھ ڈالتی جائیں اور بھونتی جائیں۔ دودھ خشک ہو جائے تو چینی ملا دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں۔ دھیمی آنچ رکھیں۔ جب چینی اچھی طرح گھل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو چند منٹوں بعد شیرہ گاڑھا ہو جائے گا پھر اس میں بادام اور پستہ ڈال دیں۔ یہ محلول حلوہ کی شکل اختیار کر لے گا اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا۔ تو کیوڑا ڈال کر اتار لیں۔ پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں۔ کترے ہوئے بادام اور پستے کے ٹکڑے اوپر بکھیر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

شکر قندی کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
شکر قندی	ایک کلو	گھی	آدھ کلو
چینی	ایک کلو	دودھ	750گرام
بالائی	250گرام	آلائچی سبز	چھ عدد
گری بادام	60گرام	پستہ	20گرام
کیوڑہ	ایک چمچہ	☆	☆

ترکیب: شکر قندی ابال لیں جب گل جائے تو چھلکا اتار کر پیس لیں۔ ایک کلو پانی میں چینی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں ہلکی آنچ رکھیں۔ شیرہ بنا لیں۔ ایک کھلے منہ کے برتن میں گھی ڈال کر گرگرائیں اس میں سبز آلائچی ڈال کر بھون لیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو پسی ہوئی شکر قندی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر بھونیں جب بادامی رنگ پر آجائے تو دودھ، شیرہ اور بالائی پھینٹ کر ڈال دیں اور چمچہ چلاتی رہیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے۔ نمی ختم ہو جائے تو شیرہ گاڑھا ہو جائے گا۔ پھر بادام اور پستہ ڈال کر ہلکی آنچ پر خوب بھونیں خوشبو آنے لگے اور حلوہ گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں۔

قیمے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
قیمہ	آدھ کلو	چینی	750گرام
بالائی	آدھ کلو	گھی	375گرام
گری بادام	دس عدد	پستہ	80گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

نمک	10گرام	مصری	20گرام
عرق گلاب	30گرام	زعفران	20گرام

ترکیب: قیمے کو پانی میں چار مرتبہ اچھی طرح دھو لیں۔ ایک دیگچی میں پانی اور نمک ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور اس میں قیمہ ڈال دیں جب پانی خشک ہو جائے اور قیمہ گل جائے تو اتار کر سل پر باریک پیس لیں اور سل کو صاف کر کے خوب اچھی طرح دھو لیں اور آلائچیوں کے دانے نکال کر سل پر باریک پیس لیں۔ گرم پانی میں باداموں کی گریاں اور پستہ کچھ دیر کے لئے ڈال دیں۔ پھر ان کا چھلکا اتار کر کتر لیں۔ مصری کو آگ پر رکھ کر کوفتہ کر لیں زعفران کو عرق گلاب میں حل کر لیں دیگچی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور بالائی ڈال دیں اور قیمہ ڈال کر بھونیں جب لال ہونے لگے تو آگ کم کر دیں چند منٹوں بعد دیگچی چولہے سے اتار لیں اس میں زعفران گلاب کا عرق' آلائچی کے دانے اور مصری ملا دیں۔ یہ ایک نادر اور نہایت لذیذ گوشت کا حلوہ ہے۔

کدو کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کدو	ایک کلو	چینی	آدھ کلو
گھی	375گرام	گری بادام	60گرام
پستہ	20گرام	آلائچی سبز	دس عدد
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: کدو کو چھیل کر بیج نکال لیں اور کدوکش کر لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں سبز آلائچی کے دانے نکال کر گھی میں بھون لیں۔ پھر کدوکش کیا ہوا کدو اس میں ڈال دیں اور دیگچی کے ڈھکنے پر تھوڑا وزن رکھ کر ڈھانپ دیں۔ دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ چند منٹوں بعد کچھے گل جائیں گے تو ان کو مزید گھوٹ لیں تاکہ ایک گاڑھا محلول بن جائے پھر اس میں چینی ڈال دیں اور پکنے دیں تاکہ چینی کا شیرہ گاڑھا ہو جائے۔ شیرہ گاڑھا ہونے پر اسے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بھون لیں اتنے میں پانی خشک ہو جائے گا۔ اور محلول حلوہ کی شکل میں نمودار ہو جائے گا پھر بادام کی گری ڈال کر بھونیں اب حلوہ گھی چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں پلیٹوں میں حلوہ ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں پستے کی کتری ہوئی سبز ہوائیاں بکھیر دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

کچے کھوپرے کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کچا ناریل	ایک کلو	گھی	375 گرام
چینی	تین کلو	انڈے	دس عدد
بالائی	375 گرام	گری اخروٹ	60 گرام
لونگ	دو عدد	پستہ	چھ عدد
آلائچی سبز	دس عدد	کشمش	دس عدد
کیوڑہ	چند قطرے	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی

ترکیب: کچے ناریل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے گرائنڈر پر پیس لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ لیں پھر دونوں کو ملا کر پھینٹیں۔ تین سیر چینی میں چار سیر پانی ڈال کر چاشنی تیار کر لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ اخروٹ اور پستہ صاف کر کے دھو لیں کشمش پانی میں بھگو کر رکھ دیں ایک بڑی دیگچی میں سبز آلائچی کے دانے ڈال کر گھی میں تلیں پھر اس میں زعفران، کشمش، پستہ، اخروٹ اور چاشنی ملا دیں۔ دھیمی آگ پر پکائیں چمچہ ہلاتی رہیں جب شیرہ، پانی اور دودھ خشک ہو جائے تو یہ آمیزش حلوے کی شکل اختیار کرے گی اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا پھر کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق سے سجائیں پستہ کی سبز ہوائیاں ورق پر بکھیر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کراچی کا سوہن حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
نشاستہ	آدھ کلو	چینی	دو کلو
پانی	دو کلو	گھی	آدھ کلو
سبز آلائچی	60 گرام	ٹاٹری	ایک چمچی برابر
جائفل	دو عدد	جاوتری	تھوڑی سی
زرد رنگ	آدھی چائے کی چمچ	گری بادام	60 گرام
گری پستہ	30 گرام	☆	☆

ترکیب: چینی کو سوا کلو پانی میں حل کر لیں اور اس میں جائفل جاوتری اور ٹاٹری پیس کر ملا دیں۔ سبز آلائچی چھیل کر دانے آدھے پیس کر ڈال دیں۔ چولہے پر چڑھا کر چاشنی تیار کر لیں۔ باقی 750 گرام پانی میں نشاستہ اور زرد رنگ حل کر کے کپڑے میں چھان لیں۔ اب نشاستہ ملا مرکب چاشنی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے کے لئے رکھ دیں اور خوب چمچ سے ہلاتے جائیں۔ تھوڑا پکنے کے بعد اس میں پستہ اور بادام چھیل کر ڈال دیں اور پکنے دیں۔ جب شیرہ حلوے کی طرح ہو جائے اور اس میں چمچہ ہلانا مشکل ہو جائے تو اس میں گھی کا ایک ایک چمچہ ڈال کر چلاتے جائیں یہاں تک کہ حلوہ گھی چھوڑ دے اور مزید گھی نہ مانگے تو اسے ایک بڑے تسلے میں پلٹ دیں اور ایک برابر کر دیں ٹھنڈا ہونے پر حسب پسند ٹکڑے کر لیں۔

کھجور کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھجور تازہ	آدھ کلو	دودھ	دو کلو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چینی	180گرام	دال چنا	250گرام
گھی	250گرام	کیوڑہ	چار بڑے چمچ
گری پستہ	5گرام	گری بادام	30گرام
آلائچی سبز	چند دانے	☆	☆

ترکیب: کھجور تازہ اور بڑی بڑی ہونی چاہئے۔ ان کو دھو لیں اور ان کھجوروں کی گٹھلی نکال لیں۔ چنے کی دال کو دھو کر صاف کریں اور دودھ میں ڈال کر ابالنے کے لئے رکھ دیں۔ جب دال گل جائے تو دودھ خشک کر کے اتار لیں۔ اسے سل پر باریک پیس لیں۔ اب صاف ہاتھوں سے کھجوروں کو مسل لیں اور پسی ہوئی دال میں ملا دیں۔ ایک کڑاہی میں گھی ڈالیں اور اس میں دال ملی کھجوریں ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائیں تو اس میں چینی ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ چینی کا پانی خشک ہونے پر اس میں آلائچی کے دانے پیس کر ڈال دیں اور کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ اب اس کے اوپر سے پستہ کاٹ کر اور بادام چھیل کر باریک کاٹ ڈالیں۔ حلوہ تیار ہے۔

کیلے کا حلوہ۔1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے	ایک کلو	بالائی	250گرام
کھویا	250گرام	چینی	دو کلو
گھی	آدھ کلو	گری بادام	250گرام
پستہ	40گرام	ناریل	30گرام
آلائچی سبز	عدد	زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: کیلے کے گودے کو کانٹے سے کچل لیں۔ بادام کی گری کو پانی میں بھگو کر چھلکا

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اتار لیں اور انہیں گرائنڈر سے پیس لیں۔ بالائی پھینٹ لیں کھویا کو مسل لیں اور بالائی میں ملادیں اور دونوں چیزوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ خشک ناریل کو چند منٹ پانی میں بھگو کر کدوکش کر لیں یا تازہ ناریل کو کدوکش کر لیں پستہ کو صاف کر کے دھو لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں سبز آلائچی کو معمولی گھی میں تل لیں پھر باقی گھی ڈال دیں اس میں کیلے کا پچلا ہوا گودا شامل کر دیں جب بادامی رنگ پر آ جائے تو اتار لیں پھر بالائی' کھویا' پسی ہوئی زعفران بادام اور چینی ڈال دیں۔ دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ چمچہ ہلاتی رہیں۔ چینی کا شیرہ گاڑھا ہو جائے تو محلول حلوے کی شکل میں نمودار ہو گا۔ اور حلوہ گھی چھوڑ دے گا پھر کترا ہوا پستہ اور ناریل ڈال دیں۔ خوشبو آنے پر کیوڑہ ڈال دیں۔ حلوہ تیار ہے۔

کیلے کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے	آدھ کلو	بالائی	250گرام
دودھ	ایک کلو	چینی	آدھ کلو
گھی	375گرام	گری بادام	125گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	چھوہارے	دو عدد
زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی	☆	☆

ترکیب: چینی میں 750گرام پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں۔ کیلے کے گودے کو کانٹے سے کچل لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں دودھ ڈال دیں دھیمی آگ پر کیلوں کا پچلا ہوا گودا دودھ کے ایک ابال کے بعد ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں چند منٹ پکانے کے بعد دودھ خشک ہو جائے گا تو ایک الگ کھلے منہ کی دیگچی میں سبز آلائچیاں بھونیں پھر کیلے ڈال کر بھونیں پھر چینی کا شیرہ' بالائی اور زعفران شامل کر دیں اور بعد میں بادام کی گری اور پستہ ڈال دیں دودھ خشک ہو جائے گا شیرہ گاڑھا ہو کر ایک محلول کی صورت میں حلوہ بن جائے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گاجر کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گاجر تازہ	ایک کلو	چینی	ڈھائی سو گرام
دودھ	ڈیڑھ کلو	کھویا	ڈھائی سو گرام
گھی	ڈھائی سو گرام	انڈے	ایک درجن
کیوڑہ	چھ چمچ چائے والے	زعفران	برائے نام
آلائچی سبز	چھ عدد	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: سرخ گاجروں کو پہلے چھیل کر اچھی طرح دھو لیں۔ پھر قاشیں بنانے کی بجائے کدوکش کر لیں۔ اب کچھ دودھ اندازے سے ڈال کر گاجروں کو چولہے پر چڑھا دیں۔ خیال رہے کہ آنچ دھیمی ہونی ضروری ہے تاکہ گاجریں گل جائیں اور چولہے پر ان کا پانی خشک ہو جائے۔ اب ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں جب گھی کڑکڑانے لگے تو آلائچی ڈال دیں خوشبو پھوٹنے پر گاجر میں ڈال دیں اور بھونتی جائیں۔ گاہے بگاہے دودھ کا چھینٹا بھی دیتی جائیں۔ بھوننے کا یہ عمل لازمی طور پر دھیمی آنچ پر کریں۔ آہستہ آہستہ دودھ گاجروں میں جذب ہو کر خشک ہو جائے گا۔ اب گاجریں بھی گھی چھوڑ دیں گی۔ اب زعفران اور کیوڑہ حسب منشاء ڈال دیں۔ بھوننے کے دوران آدھا کھویا بھی ڈال دیں تاکہ گاجروں کے ساتھ مکس ہو جائے۔ چاہیں تو خشک میوہ یعنی بادام پستہ وغیرہ بھی ڈال سکتی ہیں۔ انڈوں کو ابال کر چھیل لیں اور درمیان میں سے دو ٹکڑے کر لیں۔ ایک ڈش میں تیارہ شدہ حلوہ نکال لیں اس کے اوپر کھویا جمائیں اور درمیان میں وقفہ وقفہ سے انڈوں کے پیس بناتی جائیں۔ اس کے ساتھ ہی چاندی کے ورق بھی حلوہ پر لگا دیں۔ گاجروں کا لذیذ حلوہ تواضع کے لئے تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گاجر کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
تازہ گاجر	ایک کلو	دودھ	دو لیٹر
کھویا	125گرام	گھی	250گرام
چینی	375گرام	گری بادام	60گرام

ترکیب: گاجروں کو چھیل کر ان کا درمیانی سخت حصہ نکال دیں پھر کدوکش کر لیں۔ انہیں دودھ میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں جب دودھ گاجروں میں حل ہو جائے تو چینی ڈال دیں۔ اب کڑاہی میں آلائچی دانے ڈال کر انہیں گرم ہونے دیں پر کھویا مسل کر ڈالیں اور اچھی طرح بھونیں۔ کدوکش کی ہوئی گاجریں ڈال کر اچھی طرح بھون لیں جب تک گاجر گھی چھوڑ دے اور خوشبو آنے لگے تو بادام اور کیوڑہ ڈالیں اور نیچے اتار لیں۔ باقی بادام اور پستہ کاٹ کر حلوہ پر چھڑک دیں اور ان پر چاندی کے ورق لگائیں۔

گاجر کا حلوہ۔ 3

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گاجر	پانچ سو گرام	چینی	ڈھائی سو گرام
دودھ	ایک لیٹر	گری بادام	ساٹھ گرام
نیم گرم پانی	دو کھانے کے چمچ	کشمش	تیس گرام
مکھن	چھ ٹکیاں	زعفران	چند چٹکی

ترکیب: گاجروں میں سے سخت حصہ (کیل) نکال کر چھیل لیں اور کدوکش کر لیں۔ دودھ کو جوش دے کر اس میں کدوکش کی ہوئی گاجریں ڈالیں۔ دھیمی آگ پر پکائیں ساتھ ساتھ چمچ ہلاتے رہیں یہاں تک کہ یہ گاڑھا ہو جائے' باداموں کی گریوں کو نیم گرم پانی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

میں بھگو کر چھلکے اتار لیں اور انہیں باریک کترلیں۔ زعفران کی پتیوں کو گرم پانی میں ڈبوئیں۔ کشمش کو بھگو کر خشک کر لیں۔ چینی اور میوے کو آمیزے میں ڈالیں اور چمچ ہلاتے رہیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو اس میں مکھن اور زعفران کا پانی ڈال دیں اور آمیزے کو سنہرا ہونے تک پکنے دیں۔ چند منٹوں بعد یہ محلول حلوہ کی صورت میں نمودار ہو جائے گا پھر اسے پلیٹوں میں ڈال دیں اور اس پر کٹے ہوئے بادام سجادیں۔

گجریلا

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گاجر	ایک کلو	چینی	375گرام
دودھ	ڈھائی کلو	نیا چاول	250گرام
کھویا	آدھ کلو	بادام	60گرام

ترکیب: گاجروں کو چھیل کر سخت حصہ (کیل) نکال لیں اور کدوکش کر لیں۔ چاولوں کو چند منٹ پانی میں بھگو کر ایک بڑی دیگچی میں ڈال دیں۔ کدوکش کی ہوئی گاجریں ملا کر چولہے پر چڑھا دیں اور دھیمی آگ پر پکائیں۔ تاکہ گاجریں اور چاول دیگچی میں نہ لگیں۔ جب پانی میں پانچ چھ جوش آلیں تو دودھ ڈال دیں۔ اور خوب اچھی طرح پکائیں تاکہ گاجریں اور چاول اچھی طرح گل جائیں۔ جب یہ مرکب سخت ہو جائے تو اس میں چینی اور کھویا ڈال دیں۔ بادام کی آدھی گریاں کترکر ملا دیں اور پکاتے رہیں۔ جب مرکب یکجان ہو جائے اور زیادہ سخت ہونے لگے تو دیگچی کو چولہے سے اتار لیں۔ اور پیالوں یا پلیٹوں میں نکال لیں۔ بعض لوگ گجریلا کو سخت نہیں ہونے دیتے۔ نیم خشک حالت میں ہی اتار لیتے ہیں۔ برتنوں میں ڈال کر ٹھنڈا ہو کر سخت ہو جاتا ہے۔ کچھ لوگ نیم گرم گجریلا پسند کرتے ہیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو چاندی کے ورق لگانے کے بعد پستے اور بادام کی باقی گریاں کترکر ان پر چھڑک دیں۔ گجریلا پلیٹوں کی بجائے پیالوں میں اتار کر زیادہ پسند کیا جاتا ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گندم کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گندم سنہری	آدھا کلو	گھی	750 گرام
چینی	750 گرام	بادام	بیس گرام
پستہ	بیس گرام	الائچی سبز	آٹھ عدد
زعفران	برائے ضرورت	کیوڑہ	چند قطرے
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: گندم اچھی طرح چن کر اور صاف کر کے پانی میں بھگو دیں۔ دو روز تک صبح شام اس کا پانی بدلتی رہیں۔ تیسرے دن جب گندم کے دانے خوب پھول جائیں تو اس کا چھلکا اتار کر پھینک دیں۔ گندم کے دانے مل کر اس کا دودھ (نشاستہ) نکال لیں۔ اس میں مزید ایک گلاس پانی ڈال کر چوبیس گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ ایک دیگچی میں اس محلول کو اس طرح پکائیں کہ جلنے نہ پائے۔ اس میں دھیمی آنچ رکھنی ضروری ہے چمچہ دیگچی میں چلاتی جائیں۔ اور چینی کا شربت بنا کر اس میں کترے ہوئے پستہ' بادام اور تھوڑا سا زعفران ڈال دیں۔ چولہے پر چڑھے ہوئے محلول میں آہستہ آہستہ شربت ڈال دیں۔ ساتھ ہی گھی بھی ڈال دیں اور چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ حتیٰ کہ محلول گاڑھا ہوتے ہوئے حلوے کی صورت اختیار کر جائے گا اس دوران چمچہ سے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی جائیں تاکہ حلوہ جل نہ جائے ساتھ ہی بھننے کا عمل بھی جاری رکھیں۔ جب حلوہ اچھی طرح پک جائے اور گھی حلوہ سے جدا نظر آنے لگے تو آگ ہٹا دیں۔ ایک بڑی سے طشتری لیں اور اس میں گھی لگا دیں اور حلوہ انڈیل لیں۔ گھی لگے چمچ سے پھیلا دیں اوپر سے چاندی کے ورق لگا دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر صاف چھری سے کاٹ کر نوش فرمائیں۔ مہمانوں کی تواضع بھی کی جا سکتی ہے۔ یہ حلوہ نہایت طاقتور ہوتا ہے۔ صبح نہار منہ اور رات کو سوتے وقت استعمال کرنے سے کمزوری دور ہو جائے گی۔ کھانے میں انتہائی لذیذ آمیزہ ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گوندھے کا سوہن حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	پانچ کلو	سوجی	250گرام
چینی	ڈھائی کلو	پھٹکری	تھوڑی سی
نشاستہ	125گرام	☆	☆

ترکیب: دودھ، سوجی اور نشاستہ کڑھاؤ میں رکھ کر تیز آگ جلا دیں۔ اس کے بعد دودھ کو تھوڑی سی پھٹکری یا ٹاٹری سے پھاڑ دیں۔ جب دودھ اچھی طرح پھٹ جائے اور خوب جوش آ جائے تو ڈھائی کلو چینی ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں اور جب اسکی گولی چٹکی میں بندھنے لگے تو کڑاہی اتار لیں۔ گوندھے کا حلوہ سوہن تیار ہے۔

لوکی کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
لوکی	آدھ کلو	دودھ	ایک کلو
گھی	250گرام	چینی	375گرام
الائچی سبز	چند دانے	بادام	60گرام
چاندی کے ورق	حسب منشاء	کیوڑہ	چائے کے چار چمچ

ترکیب: لوکی کو چھیل کر کاٹ لیں اور بیج نکال لیں۔ اب اسے کدوکش کر لیں ایک کڑاہی میں الائچی ڈال کر گھی کے ساتھ کڑکڑائیں اور اس میں لوکی ڈال کر اسے خوب بھونیں۔ یہاں تک کہ خوشبو آنے لگے تو اس میں دودھ ڈال دیں اور پکنے دیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو اسے پھر سے بھونیں اور اس میں چینی ڈال دیں اور بھونتے جائیں یہاں تک کہ چینی کا پانی خشک ہو جائے اور لوکی گھی چھوڑ دے۔ اس میں بادام اور کیوڑہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈال کر اتار لیں۔ پیش کرتے وقت چاندی کے ورق لگا دیں۔

لوکی کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
لوکی	ایک کلو	چینی	دو کلو
دودھ	دو لیٹر	گھی	375 گرام
کھویا	125 گرام	بالائی	250 گرام
گری بادام	60 گرام	گری اخروٹ	60 گرام
ناریل	30 گرام	کشمش	بارہ عدد
پستہ	20 گرام	آلائچی سبز	چھ عدد
زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: کدو کو چھیل کر کاٹ لیں اور بیج الگ کر کے کدو کش کر لیں۔ کھوئے کو مسل کر بالائی میں اچھی طرح پھینٹ لیں۔ کشمش کے پھول جانے تک پانی میں رکھیں۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں دودھ' لوکی' بالائی اور کھویا ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ دودھ خشک ہونے لگے تو گھی' سبز آلائچی کے دانے پیس کر پسی ہوئی زعفران' بادام کی گری' اخروٹ کی گری' ناریل کترا ہوا اور کشمش ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ یہ محلول حلوے کی شکل اختیار کرے گا۔ حلوہ گھی چھوڑنے لگے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ کچھ دیر ڈھکا رہنے کے بعد پلیٹوں میں نکال لیں اور چاندی کے ورق لگائیں۔ ان پر پستہ' بادام اور اخروٹ باریک کئے ہوئے چھڑک دیں۔ لذیذ حلوہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ماش کی دال کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ماش کی دال	آدھ کلو	چینی	آدھ کلو
گھی	500گرام	چھوہارے	دو عدد
ناریل	60گرام	گری بادام	60گرام
گری اخروٹ	30گرام	الائچی سبز	دس عدد

ترکیب: چار گھنٹے ماش کی دال پانی میں بھگو کر چھلکا اتار لیں۔ دھلی ہوئی دال کو گرائنڈر سے پیس لیں۔ چینی میں تین پاؤ پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں گھی ڈال کر سبز الائچی کے دانے بھون لیں اس میں پسا ہوا ناریل' پسی ہوئی دال بادام اور اخروٹ کی گریاں ڈال کر بھونیں دال بادای رنگ کی ہو جائے تو شیرہ اور بادام کترکر شامل کر دیں۔ خوشبو آنے پر حلوہ گھی چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ ماش کی دال کا حلوہ تیار ہے۔

مونگ کی دال کا حلوہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
مونگ کی دال دھلی ہوئی	آدھ کلو	چینی	250گرام
گھی	375گرام	ناریل	30گرام
لونگ	دو عدد	گری بادام	60گرام
پستہ	20گرام	زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی
الائچی سبز	دس عدد	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: دال کو چار گھنٹے پانی میں بھگو کر گرائنڈر سے پیس لیں پھر دودھ میں ابال

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ پھر چینی ڈال دیں اور زعفران بھی شامل کر لیں۔ چمچہ چلاتی رہیں۔ دھیمی آگ پر پکائیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہو جائے اور بالائی جذب ہو جائے اور دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ ایک کھلے منہ کے برتن میں یا کڑاہی میں گھی گرم کر لیں سبز الائچی کے دانے' لونگ اور ناریل پیس کر ڈال دیں۔ بادام اور پستہ بھی ڈال دیں ہلکی آنچ پر پکائیں چمچہ ہلاتی رہیں۔ چند منٹوں بعد حلوہ گاڑھا ہو جائے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ حلوہ تیار ہے۔

مونگ کی دال کا حلوہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
مونگ کی دال دھلی ہوئی	250گرام	چینی	250گرام
گھی	250گرام	گری بادام	60گرام
چاروں مغز	ایک بڑا چمچہ	الائچی سبز	چھ عدد
پستہ	20گرام	ناریل	30گرام
کشمش	دس عدد	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: دال کو چار گھنٹے پانی میں بھگو لیں اور گرائنڈر سے پیس لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں گھی ڈال کر الائچی سبز کے دانے پیس کر ڈال دیں اور بھون لیں دال ڈال کر بھونیں۔ دودھ کا چھینٹا دیتی جائیں۔ جب دال بادای رنگ پر آ جائے تو چینی ڈال دیں آنچ دھیمی رکھیں اور چمچہ چلاتی رہیں۔ پھر دودھ اور بالائی پھینٹ کر ڈال دیں۔ شیرہ خشک ہونے پر حلوہ گھی چھوڑ دے گا تو کیوڑہ ڈال دیں۔ کڑاہی میں پسی ہوئی زعفران' ناریل کے ٹکڑے' پستہ اور کشمش تھوڑے سے گھی میں تل لیں اور چند منٹوں کے لئے دم پر لگا دیں۔ دو چھوہارے دودھ میں ابال لیں اور گلا لیں پھر باریک کتر لیں۔ حلوہ تیار ہے۔ پلیٹوں میں اتار لیں چاندی کے ورق سجائیں۔ چھوہارے پلیٹوں کے گرد لگا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

میٹھے کدو کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
حلوہ کدو	ایک کلو	چینی	آدھ کلو
گری بادام	بارہ عدد	پستہ	بارہ عدد
دار چینی	5 گرام	کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ
گھی	200 گرام	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: حلوہ کدو چھیل لیں اندر کا جالا اور بیج نکال دیں کدو کو کدوکش کر لیں۔ پستہ کو باریک کاٹ لیں بادام کی گریاں چھیل لیں کدوکش کیے ہوئے حلوہ کدو کو کھلے منہ کی پتیلی میں ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور کدو گل جائے تو ایک کڑاہی میں گھی ڈال کر کڑکڑائیں اب اس میں حلوہ کدو ڈال کر بھونیں کہ اس کا رنگ سنہری ہو جائے۔ اب اس میں چینی ڈال دیں۔ (چینی حسب ذائقہ 250 گرام سے آدھ کلو تک ڈال سکتے ہیں) چینی ڈال کر چمچہ جلدی جلدی چلائیں تاکہ چینی پیندے میں نہ لگ جائے بھونتے بھونتے جب چینی کا پانی خشک ہو جائے اور حلوہ کدو گھی چھوڑ دے تو اتار لیں اب اس میں کیوڑہ ملا کر ڈھانپ دیں۔ پلیٹوں میں نکالنے پر بادام، پستہ اور چاندی کے ورق سے سجائیں۔ یہ حلوہ ایک ہفتہ تک خراب نہیں ہو سکتا۔

ناریل کا حلوہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ناریل	ایک کلو	چینی	دو کلو
گھی	375 گرام	بالائی	آدھا کلو
کھویا	250 گرام	انڈے	ایک درجن

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلائچی سبز	چھ عدد	گری بادام	60گرام
گری اخروٹ	60گرام	کشمش	آٹھ عدد
زعفران پسا ہوا	ایک چٹکی	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب : ناریل رات بھر بھیگا رہنے دیں۔ صبح اوپر سے کھرچ کر سل پر باریک پیس لیں۔ تازہ ناریل اگر مل جائے تو اسے گرائنڈر سے پیس لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی کو الگ الگ پھینٹیں۔ کھوئے کو مسل کر بالائی میں ملالیں اور یکجان کر لیں۔ چینی میں تین سیر پانی ڈال کر پکائیں شیرہ تیار ہونے پر اتار لیں۔ کشمش کو پانی میں بھگو دیں پھولنے پر نکال لیں۔ اخروٹ' پستہ بادام بھی صاف کر لیں اور کیوڑے کو پسے ہوئے زعفران میں حل کر لیں گھی میں دو عدد لونگ اور آلائچی بھون لیں پھر ناریل بھون لیں۔ زعفران' بالائی' کھویا اور پھینٹے ہوئے انڈے اس میں ڈال دیں چمچہ چلاتے رہیں۔ آمیزہ گاڑھا ہو جائے گا۔ تو اس میں پستہ' بادام' اخروٹ اور کشمش ڈال دیں زعفران ملا کر کیوڑہ ڈال دیں۔ ناریل کا حلوہ تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو کی کھیر۔1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	375گرام	دودھ	ڈیڑھ کلو
چینی	آدھ کلو	بالائی	250گرام
گری بادام	60گرام	پستہ	بارہ دانے
گھی	125گرام	چھوہارے	تین عدد
الائچی سبز	پانچ عدد	ثابت لونگ	تین عدد
کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ	☆	☆

ترکیب: آلو ابال لیں جب اچھی طرح گل جائیں تو اتار کر ان کا چھلکا اتار لیں اور ہاتھ سے یا مشین سے ان آلوؤں کو کچل لیں۔ ایک دیگچی میں ڈال کر گھی میں انہیں بھون لیں جب یہ براؤن رنگ کی شکل میں ہو جائیں تو اتار کر الگ رکھ دیں۔ دوسرے برتن میں الائچیاں اور لونگ گھی میں تل لیں۔ ایک بڑے برتن میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اس میں الائچی، پستہ اور بادام کے دانے ڈال دیں جب دودھ میں جوش آ جائے تو بالائی پھینٹ کر ڈال دیں اور اسے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر اس محلول میں چینی ڈال دیں چند منٹوں بعد شیرہ گاڑھا ہو جائے گا پھر بادام اور پستہ ڈال دیں۔ اس دوران چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ جب تمام اشیاء ایک کھیر کی شکل اختیار کر لیں تو اس میں کیوڑہ ڈال دیں۔ چند منٹوں کے لئے بہت ہلکی آنچ پر دم کے لئے رہنے دیں۔ پھر کھیر نکال کر پلیٹوں میں ڈال دیں۔ چھوہارے دودھ میں ابال کر کاٹ لیں اور چاندی کے ورق لگا دیں اور ان پر پستہ باریک پسا ہوا بکھیر دیں۔ آلو کی کھیر تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو کی کھیر۔2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	250گرام	دودھ	دو
چینی	آدھ کلو	گری بادام	بارہ عدد
پستہ	دس دانے	آلائچی سبز	سات عدد
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: آلو چھیل کر کدوکش کر لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں دودھ ڈال کر گرم کرنے کے لئے چولہے پر رکھ دیں۔ دودھ میں جوش آنے پر آلوؤں کا کدوکش ڈال دیں۔ دس پندرہ منٹوں بعد آلو گل جائیں گے تو اس گاڑھے محلول میں کترے ہوئے بادام' پستہ' آلائچی کے پسے ہوئے دانے ڈال دیں ساتھ ہی چینی بھی شامل کر لیں۔ چولہے کی آگ بہت ہلکی رکھیں دھیمی آنچ پر چینی کو محلول میں گاڑھا ہو کر جذب ہونے دیں۔ اسی اثناء میں چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ آلو گل کر دودھ میں حل ہو جائیں گے اور پانی خشک ہو جائے گا اور سب اشیاء کھیر کی شکل اختیار کر لیں گی۔ تو پھر ان میں کیوڑہ کے چند قطرے ڈال کر چند منٹوں کے لئے دم دیں۔ پھر کھیر کو پیالیوں میں ڈال کر ورق لگا دیں۔ کھیر تیار ہے۔

آم کی کھیر۔3

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
نیم پختہ آم	250گرام	دودھ	دو کلو
چینی	ایک کلو	پستہ	دس دانے
گری بادام	دس دانے	آلائچی سبز	دس دانے (عدد)
کیوڑہ	چند قطرے	زعفران	ایک گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: زیادہ گودے والے آم دو یا تین لیں جن کے صرف گودے کا وزن 250 گرام ہو۔ آم کو چھیل لیں اور کدوکش میں نکال لیں۔ آم کے اس گودے کو دودھ میں پکائیں۔ گرم دودھ میں جب گودا حل ہو جائے تو اس میں چینی اور کھوپرا' (پسا ہوا) ڈال کر پکائیں۔ جب کھیر گاڑھی ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ اور اس میں زعفران' کیوڑہ' آلائچی کے دانے' بادام اور پستے کی کتری ہوئی گریاں ملا دیں۔ پھر کھیر کو گرم حالت میں پیالوں میں ڈال دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر ورق لگا کر پیش کریں۔

بادام کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	250گرام	چاول	60گرام
دودھ	دو کلو	بالائی	250گرام
چینی	آدھ سیر	آلائچی سبز	آٹھ عدد
پستہ	آٹھ دانے	زعفران	دو گرام
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: خوشبو دار اچھی قسم کے باسمتی چاول صاف کر کے پانی میں چند گھنٹوں کے لئے بھگو دیں۔ بادام کی گری کو پانی میں بھگو دیں۔ چند منٹوں بعد بادام کی گری کے چھلکے اتار لیں۔ چاولوں اور گریوں کو سل پر پیس لیں یا گرائنڈر سے پیس لیں۔ بالائی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ ایک جوش آنے پر پسے ہوئے چاول' پسے ہوئے آلائچی کے دانے اور پسے ہوئے بادام ڈال دیں پھر چینی شامل کر لیں۔ چمچہ برابر چلاتی جائیں۔ اس طرح شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے گا۔ چاول اور بادام یکجاہ ہو جائیں تو دودھ خشک ہو کر 750گرام کے قریب رہ جائے گا۔ بالائی جذب ہو جانے پر سارا محلول کھیر دکھائی دینے لگے گا تو کیوڑہ کے چند قطرے ڈال

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دیں اور چند منٹوں کے لئے دم پر رکھ دیں۔ پھر کھیر پیالیوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں اور باریک پستہ اوپر چھڑک دیں۔ بادام کی لذیذ کھیر تیار ہے۔

چاول کی کھیر۔1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	100گرام	دودھ	دو لیٹر
چینی	آدھا کلو	بالائی	آدھا کلو
ناریل پسا ہوا	60گرام	چھوہارے	چار عدد
گری اخروٹ	30گرام	کشمش	30گرام
پستہ	30گرام	گری بادام	60گرام
دار چینی	آدھ انچ کا ایک ٹکڑا	الائچی سبز	چند دانے
کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ	☆	☆

ترکیب: موٹے یا باسمتی چاول صاف کر کے دو گھنٹے کے لئے پانی میں بھگو دیں۔ گری بادام' اخروٹ کی گری اور پستہ بھی دھو کر رکھ دیں۔ کشمش کو صاف کر کے پانی میں بھگو دیں۔ ایک دیگچی میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ جوش آنے پر چاول ڈال دیں' اور پسا ہوا ناریل' الائچی کے پسے ہوئے دانے' پسی ہوئی دار چینی اور پھینٹی ہوئی بالائی ڈال دیں جب دودھ خشک ہو کر آدھا رہ جائے تو چینی ڈال دیں۔ چمچہ ہلاتے رہیں۔ جب چینی کا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے تو بادام' پستہ' اخروٹ اور کشمش ڈال دیں۔ محلول گاڑھا ہو کر کھیر کی شکل اختیار کر لے گا پھر کیوڑہ ڈال کر چند منٹ تک دم آنے دیں۔ کھیر طشتری میں نکال لیں۔ چھوہاروں کو دودھ میں ابال کر گلا لیں۔ گٹھلی نکال کر الگ کر دیں اور چھوہاروں کو کتر کر بادام' پستے اور اخروٹ کی گری کے ساتھ کھیر پر چھڑک دیں اور ورق لگا کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چاول کی کھیر۔2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	125گرام	چینی	آدھ کلو
دودھ	ایک کلو	کشمش	60گرام
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: چاول چار گھنٹے تک پانی میں بھگو دیں اب ان کو دودھ میں ڈال کر پکائیں دودھ خشک ہونے پر ان میں چینی ڈال دیں۔ اس دوران چمچہ چلاتی رہیں۔ پھر کیوڑہ اور سبز آلائچی کے دانے ڈال دیں۔ مرکب تیار ہو جانے کی صورت میں اسے برتنوں میں ڈالیں۔ گری بادام' اور پستہ کی گریاں باریک کاٹ کر ڈال دیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

چھوہارے کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ایک لیٹر	چھوہارے	ڈھائی سو گرام
چینی	پچاس گرام	کھویا	125گرام
مکئی کا آٹا	تین چمچ	آلائچی سبز	چھ عدد
روح کیوڑہ	چند قطرے	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: چھوہارے دھو کر صاف کر لیں اور ابال کر گٹھلیاں نکال لیں۔ پھر تمام چھوہارے گرائنڈر سے پیس کر گرم دودھ میں ڈال کر ابال لیں اور چھلنی سے چھان لیں۔ پھر چولہے پر رکھ کر اس میں مکئی کا آٹا شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر پانچ منٹ کے لئے پکائیں اور کھویا مسل کر ڈال دیں۔ اس دوران بڑے چمچ سے ہلاتی رہیں دو منٹ بعد آلائچی سبز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کے پسے ہوئے دانے اور چینی ڈال کر ملائیں۔ چند منٹ چمچ ہلانے کے بعد روح کیوڑہ چھڑک دیں پھر تھوڑی دیر بعد چولہے سے اتار لیں اور پلیٹ میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں۔ چھوہاروں کی کھیر تیار ہے۔

ڈبل روٹی کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	دو لیٹر	چینی	ڈھائی سو گرام
کھویا	آدھا کلو گرام	ڈبل روٹی	چھ سلائس
انڈے	تین عدد	الائچی سبز	چار عدد
بادام پسے ہوئے	125 گرام	پستہ	آٹھ گری
کیوڑہ	1 بڑا چمچ	☆	☆

ترکیب: سب سے پہلے دودھ کو ابھرنے دیں پھر دھیمی آنچ پر آدھ گھنٹہ تک پکائیں۔ ڈبل روٹی کے کنارے علیحدہ کر لیں۔ کنارے کاٹنے سے پہلے سلائس کو دھیمی آگ پر خوب سینک کر براؤن کر لیں پھر اس کا چورا کر لیں اور دودھ ابال کر اس میں ڈال دیں اس مرکب کو تیز آنچ پر چلاتے رہیں۔ چند منٹوں بعد انڈوں کی زردی میں چینی ڈال کر پھینٹیں اور مرکب میں ملا دیں پک جائے تو کیوڑہ چھڑک کر پیش کریں۔ مرکب تیار ہوتے وقت پسے ہوئے بادام شامل کر لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لئے فریج میں رکھ دیں اس کھیر کا ذائقہ قلفی جیسا ہو گا۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ساگو دانے کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ساگودانہ	تین بڑے چمچے	دودھ	ڈیڑھ کلو
چینی	آدھا کلو	چھوہارے	تین عدد
آلائچی سبز	تین عدد	کشمش	دس دانے
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: ساگودانہ پندرہ منٹ پانی میں بھگو رکھیں۔ ایک دیگچی میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ دودھ میں جوش آجائے تو ساگودانہ سے پانی نکال کر دودھ میں شامل کر لیں۔ پھر کشمش اور چینی بھی ملا دیں۔ نہایت ہلکی آنچ رکھیں تاکہ ساگودانہ زیادہ پھول نہ جائے۔ چینی کا پانی جب خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہونے لگے اور ساگودانے میں جذب ہو جائے تو کیوڑہ بھی ڈال دیں اور تین منٹ کے لئے دم پر لگا دیں۔ ایک پلیٹ میں کھیر نکالیے اس پر چاندی کے ورق لگائیے۔ چھوہارے ابال کر گلا لیں اور کتر کر پلیٹ پر لگا دیں اور ساتھ کشمش بھی سجا دیں۔ ساگودانے کی کھیر تیار ہے۔

سوجی کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	دو کلو	چینی	آدھ کلو
سوجی	125گرام	لہسن	375گرام
گری بادام	60گرام	پستہ	60گرام
عرق گلاب	چند قطرے	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: پہلے لہسن کے چھلکے چھیل لیں اور ایک کلو پانی میں جوش دیں اسی طرح پانی بدل

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بدل کر چار مرتبہ جوش دیں۔ دودھ پہلے گرم کر لیں۔ لہسن کو ٹھنڈے پانی سے خوب دھو کر دودھ میں ڈال دیں۔ بڑا چمچہ چلاتے رہیں۔ ایک کلو دودھ رہ جانے پر اتار لیں۔ پھر پستہ، بادام، عرق گلاب اور کیوڑہ ڈال دیں اور پلیٹوں میں اتار لیں۔ یہ کھیر بلغم کے مریضوں اور بلغمی شکایت والے لوگوں کے لئے بہت مفید ہے۔ لہسن بلغم پیدا ہونے نہیں دیتا بلکہ بلغم خارج کر دیتا ہے۔

سویوں کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ڈیڑھ کلو	سویاں	60گرام
بادام	بارہ عدد	ناریل	ایک کھوپرا
الائچی سبز	دو عدد	پستہ	30گرام
چھوہارے	آٹھ عدد	گھی	60گرام
چینی	60گرام	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: الائچی کو گھی میں سرخ کر لیں۔ سویوں کا چورا کر لیں۔ اور گھی ڈال دیں۔ جب سویاں سرخ ہو جائیں تو دودھ ڈال دیں۔ بادام کے چھلکے اتار کر باریک پیس لیں۔ ناریل کو کدوکش سے باریک کر لیں۔ جب دودھ گاڑھا ہونے لگے تو اس میں باریک کیا ہوا ناریل اور بادام ڈال دیں۔ چھوہارے دھو کر ابال میں اور باریک کاٹ کر رکھ لیں۔ تھوڑی دیر بعد چینی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں جب آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو کیوڑہ ڈال کر دم پر لگا دیں۔ اب پستہ کی سبز ہوائیاں بکھیر دیں اور پلیٹوں میں نکال لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر نوش فرمائیں بہت لذیذ سویٹ ڈش تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

شکر قندی کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
شکر قندی	250گرام	دودھ	دو کلو
بالائی	250گرام	چینی	ایک کلو
کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ	گری بادام	60گرام
پستہ	30گرام	ناریل پسا ہوا	60گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: شکر قندی کو ابال لیں اور اس کا چھلکا اتار کر سل پر پیس لیں۔ موجودہ دور میں ابلی ہوئی سبزیوں کو ایک سادہ آلہ میں دبا کر پیس لیا جاتا ہے۔ یہ سہولت نہ ہونے پر صاف سل پر پیس لیں۔ ایک دیگچی میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ دودھ میں جب جوش آ جائے تو اس میں پسی ہوئی شکر قندی ڈال دیں۔ ساتھ ہی آلائچی اور پسا ہوا ناریل بھی ڈال دیں۔ چند منٹ بعد بالائی پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور چمچہ چلاتی رہیں۔ جب یہ محلول گاڑھا ہو جانے لگے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ چمچہ متواتر چلاتی رہیں۔ جب چینی اچھی طرح گھل جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو بادام اور پستہ ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد شیرہ جذب ہو جائے گا اور دودھ محلول میں مل کر خشک ہو جائے گا تو کیوڑہ ڈال کر بہت ہلکی آنچ پر دم دینے کے لئے رکھ دیں۔ تین منٹ بعد چولہے سے دیگچی اتار لیں اور اسے گرم حالت میں پلیٹوں میں ڈال دیں پھر پستے اور بادام کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کیلے کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے	چھ عدد	دودھ	ڈیڑھ کلو
چینی	750گرام	سبز الائچی	چھ عدد
بالائی	375گرام	پستہ	دس عدد
گری بادام	بارہ عدد	کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب: کیلوں کا چھلکا اتار کر موٹے موٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ سبز الائچی کے دانے پیس کر پھینٹی ہوئی بالائی میں شامل کر لیں۔ پھر ایک بڑی دیگچی میں دودھ ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ پھر چند منٹوں بعد چینی ملا دیں۔ جب چینی مکمل طور پر محلول میں حل ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے اور دودھ بالائی میں گھل جائے پھر کیلے کے ٹکڑے ڈال دیں۔ چند منٹوں کے لئے پکنے دیں۔ اس کے بعد کیوڑہ کے چند قطرے ڈال دیں۔ جب کیلے گل کر دودھ میں حل ہو جائیں تو چولہے سے اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا کر پلیٹوں میں پیش کریں۔

گاجر کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	دو لیٹر	چاول پسے ہوئے	125گرام
گاجریں	چار عدد	کھویا	125گرام
چینی	250گرام	گری بادام	بارہ عدد
ناریل پسا ہوا	125گرام	الائچی سبز	چھ عدد

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: دودھ میں آلائچی ڈال کر جوش دیں پھر اس میں چاول شامل کر کے تقریباً بیس منٹ تک پکائیں اور مستقل، چمچہ چلاتی رہیں۔ اب اس میں کدوکش کی ہوئی گاجر شامل کر دیں اور کچھ دیر پکنے کے بعد چینی ڈال دیں۔ چینی حل ہونے کے بعد کھویا ناریل ڈال کر سب اشیاء اچھی طرح ملالیں۔ اتارنے سے پہلے چند قطرے کیوڑہ بھی شامل کر لیں۔ اب کھیر کو ڈش میں نکال کر باریک کٹے ہوئے بادام سے سجائیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد لذیذ گاجر کی کھیر پیش کریں۔

گڑ کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	آدھ کلو	گڑ	تین کلو
دہی	ایک کلو	پانی	ڈھائی کلو
ناریل	120 گرام	چھوہارے	چار عدد
آلائچی سبز	چار عدد	گری بادام	دس عدد

ترکیب: چاول صاف کر کے دو گھنٹوں کے لئے پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ گڑ باریک کاٹ لیں۔ دہی پھینٹ کر علیحدہ رکھ دیں پھر دونوں اشیاء کو پانی میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں کھلے منہ والا برتن استعمال کریں۔ ہلکی آنچ رکھیں دونوں کو خوب ابلنے دیں۔ کچھ دیر بعد دھیمی آنچ پر ہی گڑ شیرہ میں تبدیل ہو جائے گا۔ پھر اسے ایک باریک کپڑے میں چھان لیں۔ اب اس میں چاول پیس کر ڈال دیں چاول سل پر پیس سکتی ہیں۔ موجودہ دور میں گرائنڈر سے بھی تھوڑا پانی ڈال کر پیس سکتی ہیں ناریل کے خوبصورت گول ٹکڑے کاٹ کر اس میں شامل کر لیں اور پھر اسے پکنے دیں۔ چند منٹوں بعد یہ محلول کھیر کی طرح گاڑھا ہو جائے گا۔ پھر اسے اتار لیں۔ پلیٹ میں کھیر ڈال لیں اور چاندی کے ورق سے سجائیں۔ دودھ میں چھوہارے ابال کر گلا لیں ان کو بادام کی گری، آلائچی سبز کے ساتھ ورق پر لگا

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دیں۔ گڑ کی کھیر تیار ہے۔

گنے کی رس کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گنے کا رس	دو لیٹر	چاول	دو سو گرام
گاجر	250 گرام	دودھ	آدھا لیٹر
گری بادام	دس پندرہ دانے	کشمش	پندرہ بیس عدد
آلائچی سبز	تین عدد	تازہ کریم	حسب ضرورت

ترکیب: چاول صاف کر کے بھگو دیں۔ گنے کے رس میں آدھا لیٹر دودھ شامل کر کے پکنے کے لئے چولہے پر رکھ دیں۔ چولہے کی آنچ مدھم رکھیں۔ گنے کے رس اور دودھ کے پکنے سے بننے والی تلچھٹ اور جھاگ کو نکال کر پھینک دیں وہ اس طرح بالکل شفاف ہو جائے گا بھیگے ہوئے چاول پیس لیں اور گاجروں کو کدوکش کر لیں۔ اب گاجر اور پسے ہوئے چاولوں کو گنے کے رس اور دودھ میں ڈال دیں۔ چولہے کی آگ مدھم ہی رہنے دیں۔ اسے اس وقت تک پکائیں جب تک گاجر اور چاول یکجان نہ ہو جائیں۔ آخر میں آلائچی پیس کر اور بادام کی ہوائیاں کاٹ کر کھیر میں شامل کر لیں۔ کشمش بھی اس میں ڈال دیں۔ اس کھیر کو آپ تازہ کریم کے ساتھ پیش کریں۔

لوکی کی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سبز لوکی تازہ	دو چھٹانک	چینی	آدھ کلو
دودھ	آدھ کلو	ناریل	30 گرام
گری بادام	پندرہ دانے	پستہ	دس دانے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلائچی سبز	پانچ عدد	بالائی	250گرام
کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ	☆	☆

ترکیب: لوکی کو چھیل کر دھولیں اور باریک کدوکش کر لیں۔ پھر ایک دیگچی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر چولہے پر رکھ دیں اسے اپنے پانی میں گلنے دیں لوکی گل جائے تو اس میں دودھ' آلائچی اور بالائی پھینٹ کر ڈال دیں۔ پھر چینی کا شیرہ ملا دیں۔ اتنے میں چند منٹوں بعد شیرہ جذب ہو جائے گا تو اس میں بادام' ناریل اور پستہ کتر کر ڈال دیں اور کیوڑہ بھی ڈال دیں۔ پک کر گاڑھا ہونے پر اسے اتار لیں۔ پھر پلیٹوں میں ڈال کر ورق لگا دیں۔

ناریل کی بنگلہ دیشی کھیر

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ناریل	ایک عدد	باسمتی خوشبودار چاول	250گرام
کھجور کا گڑ	آدھ کلو	☆	☆

ترکیب: تازے ناریل کو کدوکش کر لیں۔ یا کھرچنی سے کھرچ لیں۔ کھرچنی نہ ہو تو تازے ناریل کو صاف سل پر پیس لیں۔ یا ناریل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر معمولی پانی گرائنڈر میں ڈال کر گرائنڈ کر لیں۔ پھر اس میں آدھ کلو گرم پانی ڈال کر ہاتھ سے مل لیں۔ اور پھر آدھ کلو پانی میں پہلے کی طرح دودھ نکال لیں اور ناریل کا پھوک پھینک دیں۔ چاول کے ہمراہ چولہے پر رکھ دیں جب چاول خوب گل جائیں تو اچھی طرح گھونٹ کر کھجور کا گڑ ڈال دیں دس پندرہ منٹ تک پکائیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ بہت خوش ذائقہ ہو گا۔ گڑ کھجور ہی کا ہونا چاہئے۔ گنے کا نہ ہو۔ یہ ڈش بنگالیوں کے ہاں موسم سرما میں پکائی جاتی ہے کیونکہ کھجور کا گڑ سردیوں میں ہی ملتا ہے۔ اگر کھجور کا گڑ سردیوں میں بھی یہاں دستیاب نہ ہو تو اس کی جگہ عام کھجور کو سل پر پیس کر ڈالا جا سکتا ہے یا ایرانی نرم کھجوریں بھی استعمال کی جا سکتی ہیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آڑو کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آڑو	آدھ کلو	میدہ	90گرام
مکھن	90گرام	دودھ	سوا کلو
انڈے	چھ عدد	چینی	250گرام

ترکیب: انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے پھر اس میں چینی ملا کر پھینٹیں کہ چینی پوری طرح حل ہو جائے پھر انڈوں کی زردی پھینٹیں۔ سفیدی اور زردی ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب مکھن اور میدہ ملا کر انڈوں کے محلول میں شامل کر لیں۔ دودھ دھیمی آنچ پر ابال لیں۔ جب نصف مقدار میں رہ جائے تو اتار لیں۔ اب انڈوں، مکھن، چینی اور میدہ کے آمیزے میں دودھ ڈال کر خوب پھینٹیں۔ جب سارا محلول یکجان ہو جائے تو پڈنگ کے سانچے میں یہ مادہ ڈال دیں۔ آڑو کا چھلکا اتار کر گٹھلی نکال لیں۔ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے 250گرام بھر پانی میں ایک چمچہ چینی ڈال کر پندرہ منٹ تک پکائیں جب گل جائیں اور چینی چاشنی سی بن جائے تو ٹھنڈا کر کے یہ مادہ بھی سانچے میں ڈال کر گھول لیں۔ اب سانچے کو ڈھکن سے ڈھانپ دیں۔ ایک بڑی دیگچی میں مادہ سے نصف پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اس میں پڈنگ کے سانچے کو رکھ کر اوپر وزن رکھ دیں اور دیگچی کو ڈھکنے سے ڈھانپ دیں۔ برتن آدھا پانی کے اندر رہے اور آدھا باہر آدھے گھنٹے تک پکائیے پڈنگ جم جائے تو اتار لیں اور اس میں ایسنس ڈال دیں اور پلیٹوں میں اتار لیں۔ آڑو کی پڈنگ تیار ہے۔

انڈوں کی پڈنگ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	چھ عدد	دودھ	ایک لیٹر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کیلے	دو عدد	مالٹا	ایک عدد
چینی	حسب ذائقہ	ورق	حسب ضرورت

ترکیب: انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ خوب پھینٹ لیں جب سفیدی سے جھاگ اٹھنے لگے تو اس میں چینی شامل کر لیں پھر زردی بھی ملا دیں اور دودھ ڈالتے رہیں۔ جب تینوں چیزیں شامل ہو جائیں تو ایک کھلے منہ کا ڈبہ یا برتن لے کر اس میں ایک چمچہ چینی ڈال کر پگھلائیں۔ جب پگھل جائے تو پیندے میں پھیلا دیں۔ پھر اس میں پھینٹے ہوئے انڈے ڈال کر برتن کا منہ اچھی طرح سے بند کر لیں یا اس کے ڈھکنے پر وزن رکھ دیں۔ اب ایک پتیلی میں پانی بھر کر اس میں وہ ڈبہ رکھ دیں اور آدھ گھنٹے تک ابالیں۔ آدھے گھنٹے کے بعد دیکھیں کہ پڈنگ جم گئی ہے یا نہیں۔ اگر جم گئی ہو تو اتار لیں ورنہ تھوڑی دیر اور ابالیں پھر اس ڈبے کو کسی ڈش میں سنبھال کر الٹ دیں۔ کیلے کے گول گول ٹکڑے کر کے اور مالٹے کی پھانکیں چھیل کر ڈش سجا دیں۔

انڈوں کی پڈنگ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	تین عدد	دودھ	آدھ کلو
چینی	125 گرام	پسی کا گودا	60 گرام

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی کو الگ الگ خوب پھینٹیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ کی شکل میں آ جائے پھر اس میں چینی ملا کر پھینٹیں تاکہ چینی پوری طرح حل ہو جائے اور سفیدی میں مکمل طور پر گھل جائے۔ پھینٹی ہوئی زردی تھوڑا دودھ ڈال کر مزید پھینٹ لیں اور ایک چمچہ چینی ملا لیں پھر اسے دیگچی میں اتنا بھونیں کہ یہ بادامی رنگ میں آ جائے۔ پھر اسے پڈنگ کے سانچے میں پھیلا دیں۔ اس کے بعد انڈوں' دودھ اور چینی کا آمیزہ ڈال دیں۔ پسی کا گودا تھوڑا گلا کر اس مادے میں شامل کر دیں اور اچھی طرح پھینٹیں تاکہ سارے آمیزے میں مکمل طور پر جذب ہو جائے۔ پھر سانچے کا منہ ڈھکنے سے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بند کر دیں۔ ایک بڑی دیگچی میں آدھا پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ پڈنگ کا سانچہ اس پانی میں رکھ دیں جس سے پڈنگ کے سانچے کا نصف حصہ پانی میں ڈوبا رہے۔ بیس منٹوں تک دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ جب پک جائے اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو پڈنگ کو پلیٹوں میں اتار لیں۔ یورپ میں عموماً کہ پڈنگ کے سانچے سے پڈنگ باہر نہیں نکالتے سانچہ ہی میں کھاتے ہیں۔ آپ حسب منشاء استعمال کر سکتی ہیں۔

اناس کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
اناس	آدھا کلو	مکھن	دو اونس
میدہ	دو اونس	دودھ	ایک کلو
انڈے	چار عدد	چینی	حسب ضرورت

ترکیب: اناس کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اگر اناس بازار میں دستیاب نہ ہو تو اناس کے پیک ڈبے جو ہر بڑے سٹور سے مل جاتے ہیں۔ ایک خرید لیں ان ڈبوں میں چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کٹا ہوا اناس شربت کے ساتھ پیک ہوتا ہے۔ ان ٹکڑوں کو 250 گرام پانی میں ایک بڑا چمچہ چینی کا ڈال کر پندرہ منٹ کے لئے پکائیں پھر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ انڈے توڑ کر میدہ میں شامل کر لیں ساتھ مکھن بھی ملا لیں۔ اور خوب پھینٹیں جب سارا مرکب کی صورت میں یکجان ہو جائے تو اس میں دودھ ملائیں اور چینی بھی ملا دیں جب سب کچھ مل جائے اور ایک مکمل آمیزہ تیار ہو جائے تو اس کو ایک کھلے منہ کے برتن میں ڈال دیں اور اناس کے ٹھنڈے ٹکڑے بھی ڈال دیں۔ اب اس کو ایک دیگچی میں پانی ڈال کر اس میں برتن رکھ دیں اور اوپر سے بند کر دیں اور پکنے کے لئے رکھ دیں۔ پچیس منٹوں کے بعد دیکھیں اگر جم گیا ہو تو اتار لیں اور خوب ٹھنڈا ہونے پر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بادام کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	250گرام	دودھ	ایک کلو
کھویا	250گرام	چینی	375گرام
انڈے	چار عدد	ونیلا ایسنس	چند قطرے

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹ لیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے پھر اس میں چینی ڈال دیں پھر زردی سفیدی اور چینی کو ملا کر اکٹھا پھینٹ لیں۔ کھویا مسل کر ملا دیں اور مزید پھینٹ کر یکجان کر لیں۔ دودھ ہلکی آنچ پر اتنا پکائیں کہ نصف رہ جائے پھر آمیزے میں تھوڑا تھوڑا دودھ ڈال کر مزید پھینٹئے کہ دودھ 'کھویا' چینی' انڈے اچھی طرح حل ہو جائیں۔ بادام گرائنڈر سے پیس کر اس میں شامل کر کے ان کو بھی پھینٹ لیں۔ اب تیار شدہ آمیزے کو سانچے میں ڈال کر اوپر سے ڈھک دیں اور سانچے کو اوون میں رکھ دیں۔ اگر اوون نہ ہو تو ایک کھلے منہ کے پتیلے میں نصف پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اس میں پڈنگ کا سانچہ رکھ دیں۔ سانچے کا نصف حصہ پانی میں ڈوبا رہے۔ آدھ گھنٹے بعد پڈنگ جم جائے گی تو اسے نکال لیں ایسنس ڈال دیں۔ پڈنگ ٹھنڈی ہونے پر طشتری میں نکال لیں۔

بالائی کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بالائی	250گرام	چینی	آدھ کلو
انڈے	بارہ عدد	گری بادام	60گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سیب	ایک عدد	آلو بخارے	چند دانے

ترکیب: انڈوں کی سفیدی اور زردی کو الگ الگ پھینٹیں۔ اتنی پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے پھر چینی ملا کر سفیدی کو پھینٹیں۔ چینی پوری طرح حل ہو جائے پھر بالائی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں پھر سفیدی ملا کر خوب پھینٹیں۔ باداموں کا چھلکا اتار کر پیس لیں یا تھوڑا دودھ گرائنڈر میں ڈال کر پیس لیں اور وہ بھی انڈوں میں پھینٹ دیں۔ جب سارا آمیزہ حل ہو جائے تو پڈنگ کے سانچے میں یہ پھینٹا ہوا محلول ڈال کر ڈھک دیں اوپر وزن رکھ دیں ایک کھلے منہ کی دیگچی میں اتنا پانی ڈالیں کہ سانچہ نصف پانی میں ڈوب جائے پھر اسے چولہے پر چڑھا دیں۔ چند منٹ تیز پھر نصف گھنٹہ ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ ڈھکنا اٹھا کر دیکھیں اگر نہ جمی ہو تو مزید چند منٹ اور رہنے دیں۔ مکمل جم جانے پر اتار لیں پھر کسی پلیٹ میں ڈال دیں۔ ڈش کے چاروں طرف ذائقے کے لئے سیب اور آلو بخارے کی قاشیں چن دیں۔

بریڈ پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ڈبل روٹی	چھ سلائس	دودھ	آدھا لیٹر
گری بادام	دس عدد	مکھن	پچاس گرام
چینی	پچاس گرام	انڈے	تین عدد
گری پستہ	پانچ عدد	کشمش	25 گرام

ترکیب: ڈبل روٹی کے سلائس کناروں سے کاٹ لیں۔ ان پر مکھن لگا دیں اور ایک برتن میں برابر برابر بچھا دیں ایک برتن میں دودھ ڈال کر چینی اور انڈے ملا دیں اور خوب پھینٹیں۔ اب ڈبل روٹی والے برتن میں پستے اور بادام کی گریاں کاٹ کر ڈال دیں اور کشمش صاف کر کے چھڑک دیں اور ان کے اوپر پھینٹا ہوا دودھ ڈال کر اوپر ڈھکن رکھ دیں اور برتن کو درمیانی آنچ والے اوون میں پندرہ منٹ تک رکھیں۔ پھر پڈنگ جم

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

جانے پر باہر نکال لیں۔ بریڈ گ پڈنگ تیار ہے۔

جلیبی کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
جلیبی	250گرام	دودھ	ایک کلو
انڈے	چار عدد	چینی	30گرام
ونیلا ایسنس	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹ لیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے جو نصف گھنٹے تک نہ بیٹھے۔ پھر چینی ڈال کر پھینٹیں جس سے سفیدی اور چینی مکمل طور پر یکجان ہو جائیں پھر اس مرکب میں زردی چینی سوی ملا مزید پھینٹیں۔ دودھ کو اتنا پکائیں کہ نصف رہ جائے۔ اب انڈوں والے مادے میں تھوڑا تھوڑا دودھ ڈال کر پھینٹیں جس سے دودھ، چینی اور انڈے مکمل طور پر ایک آمیزہ کی صورت اختیار کر لیں۔ پھر جلیبیاں توڑ کر اس آمیزے میں ملا دیں۔ کم از کم پندرہ منٹوں تک بھیگی رہیں۔ پھر اس مرکب کو پڈنگ کے سانچے میں ڈال کر اوون میں ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ اگر اوون گھر میں نہ ہو تو پتیلے میں تھوڑا پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ نصف پانی سے مراد سانچے کا نصف حصہ پانی میں ڈوبا رہے۔ پتیلے میں سانچہ رکھ کر پتیلے کے اوپر تھوڑے سے انگارے رکھ دیں۔ سوئی گیس کے عام استعمال کے باعث اگر شہروں میں کوئلے نہ مل سکیں یا دشواری پیش آئے تو پتیلے کے ڈھکنے کے اوپر وزن رکھ دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ مطلب یہ کہ مرکب کو نیچے کی بجائے اوپر والے حصہ سے بھی حرارت ملتی رہے گی۔ جو پڈنگ کو پکنے میں مدد دے گا۔ پڈنگ پک کر جم جائے گی۔ ایسی حالت میں پتیلے کا ڈھکنا اتار کر دیکھ لیں کہ پڈنگ جم گئی ہے یا نہیں۔ اگر پوری طرح نہ جمی ہو تو مزید چند منٹ اور پکنے دیں۔ پڈنگ جب حسب منشاء جم جائے تو اتار کر ایسنس کے چند قطرے ڈال دیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پڈنگ کا سانچہ خوبصورت ہو تو سانچہ ہی میں کھائی جا سکتی ہے ورنہ پلیٹوں میں اتار کر کھائیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چاول کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	125گرام	دودھ	250گرام
تازہ کریم	125گرام	کھوپرے کا دودھ	250گرام
چینی	125گرام	انڈے	دو عدد
نارنگی کا پسا ہوا چھلکا	ایک چمچی	آلو بخارے کا گودا	125گرام
آڑو	دو عدد	نمک	آدھی چمچی
ونیلا ایسنس	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: چاول صاف کر کے چند گھنٹوں کے لئے بھگو دیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ دیں۔ سفیدی کو اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے۔ زردی بھی خوب پھینٹیں۔ پھر دونوں کو ملا کر پھینٹیں اور اب چینی ڈال کر پھینٹیں۔ چینی انڈوں میں حل ہو جائے تو نمک ڈال دیں اور مزید پھینٹیں۔ ایک کھلے منہ کی دیگچی میں دودھ گرم کریں۔ ابلنے لگے تو بھیگے ہوئے چاول شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ دودھ خشک ہو جائے تو کھوپرے کا دودھ ڈال دیں اور پکنے دیں۔ چمچہ ہلاتی رہیں تاکہ گٹھلی نہ بنے۔ پک جانے تو نارنگی کا پسا ہوا چھلکا ڈال دیں۔ شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے گا اور چینی کا پانی خشک ہو جائے گا۔ اس وقت چند قطرے ونیلا ایسنس کے ڈال دیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ اس ڈش میں ٹھنڈا کریں جس میں پیش کرنا ہے پڈنگ میں ٹھنڈی ہو جائے تو کریم پھینٹ کر ڈش کے اردگرد خوب صورت حاشیہ بنا کر ڈالئے آڑو کے قتلے ڈش کے اوپر سجا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چاکلیٹ پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کارن فلور	ایک پیالی	دودھ	تین پیالی
چینی	ایک پیالی	کوکو	ایک چمچ

ترکیب: کارن فلور میں ڈیڑھ پیالی دودھ ملا کر پھینٹیں۔ دیگچی میں چینی اور بقیہ دودھ ڈال کر گرم کریں یہاں تک کہ چینی حل ہو جائے۔ کارن فلور اور دودھ کے آمیزے کو دودھ اور چینی کی دیگچی میں ڈال دیں اور دیگچی کو درمیانی آنچ پر رکھ دیں اس کے ساتھ ساتھ آمیزے کو ہلاتے رہیں۔ جب آمیزہ گاڑھا ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ پانی کے دو تین چمچ میں کوکو ملا کر اسے حل کر لیں اور آمیزے میں ڈال دیں۔ چمچے سے اس کو آمیزے کے ساتھ یکجان کر دیں۔ اب ہلکی چکنائی لگے ہوئے سانچوں میں آمیزہ ڈال دیں اور فریج میں رکھ دیں تاکہ جم جائے۔ جب چاکلیٹ پڈنگ جم جائے تو کسی خوبصورت ٹرے میں نکال لیں اور پسند کے پھلوں کے ساتھ کھائیں۔

ڈبل روٹی کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ڈبل روٹی	چھ سلائس	دودھ	آدھ کلو
چینی	125 گرام	مکھن	دو اونس
کشمش	30 گرام	انڈے	تین عدد

ترکیب: ڈبل روٹی کے سلائس کے کنارے کاٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ خوب پھینٹ لیں۔ جب سفیدی جھاگ بن جائے تو اس میں پھینٹی ہوئی زردی ملا دیں۔ پڈنگ کے سانچے میں چاروں طرف مکھن لگائیں اس میں ڈبل روٹی کے توس برابر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

برابر بچھا دیں پھر دودھ میں چینی ملا کر اس پر ڈال دیں اور ساتھ ہی کشمش چھڑک دیں اور اوپر سے سفیدی اور زردی جو پھینٹی ہوئی ہو ڈال دیں اب سانچے کو ڈھانپ دیں اور اس کے اوپر ڈھکنے پر وزن رکھ دیں او ہلکی آنچ دیں۔ دس منٹ پر ڈھکن اٹھا کر دیکھیں کہ پڈنگ جم گئی ہے یا نہیں۔ اگر نہ جمی ہو تو مزید چند منٹ رہنے دیں۔ اگر جم گئی ہو تو چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈی ہونے پر پلیٹوں میں ڈال کر پیش کریں۔

سوجی کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	250گرام	بادام	125گرام
انڈے	چار عدد	چینی	250گرام
گھی	حسب ضرورت	دودھ	آدھ سیر
عرق گلاب	چند قطرے	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: نصف بادام گرائنڈر سے پیس لیں، نصف باریک کاٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ لیں۔ پھر دونوں کو ملا کر اکٹھا پھینٹ لیں۔ سوجی کو ہلکی آنچ پر دودھ میں ملا کر بھون لیں۔ بادای رنگ پر سوجی جب آجائے تو اتار لیں اس میں پسے ہوئے اور کٹے بادام، چینی اور عرق گلاب اور انڈوں کی سفیدی اور زردی ملی ہوئی شامل کر کے یکجان کر لیں سانچے کو چاروں طرف سے گھی لگائیں اور اس میں ان سب چیزوں کے آمیزے کو ملا دیں اور سانچے میں ڈال دیں۔ سانچے کو کسی ڈھکنے سے ڈھانپ کر اوون میں دس پندرہ منٹوں کے لئے رکھ دیں تاکہ پڈنگ کو حرارت برابر ملتی رہے۔ پہلے ڈھکن اٹھا کر دیکھیں کہ جم گئی ہے یا نہیں۔ اگر نہ جمی ہو تو ہلکی آنچ کر کے اوون میں مزید رہنے دیں۔ جم جائے تو اسے پلیٹوں میں نکال لیں اور اس پر حسب ضرورت چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

انناس	کٹے ہوئے چند ٹکڑے	ونیلا ایسنس	ایک چمچہ

ترکیب: دودھ میں چینی ڈالیں اور اسے گرم کر کے ایک جوش دیں۔ انڈے کی سفیدی خوب پھینٹیں پھر اس میں میدہ ملا کر پھینٹیں۔ پھر انڈے کی زردی پھینٹ کر ملائیں اور یہ مرکب دودھ میں ملا کر پھینٹتے رہیے۔ اس دوران برتن میں کافی پانی رکھ کر ابال لیں اور مرکب سانچے میں ڈال کر پانی کے اندر رکھ دیں۔ سانچے کا نصف حصہ پانی میں ڈوبا رہے۔ اس سانچے کو کسی ڈھکن سے ڈھانپ دیں اور اس پر وزن رکھ دیں۔ دس منٹ تک ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ پھر ڈھکن اٹھا کر دیکھیں اگر پڈنگ نہ جمی ہو تو مزید پکنے دیں۔ واضح رہے کہ مرکب میں پسے ہوئے تازہ سیب اور انناس کے باریک ٹکڑے ضرور شامل کر لیں جو ذائقہ میں اضافہ کریں گے۔ جب جم جائے تو اس پر ایسنس ڈال کر کریم پھیلا دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پلیٹوں کے گرد سوجی فروٹ کے قتلے سجا دیں۔ فروٹ پڈنگ تیار ہے۔

کھجور کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
خشک کھجور	180 گرام	کیک کے ٹکڑے	دو پیالی
دودھ	ایک کلو	چینی	180 گرام
مکھن	کھانے کا ایک چمچہ	انڈے	تین عدد
کارن فلور	کھانے کا ایک چمچہ	پانی	ڈیڑھ پیالی
گری بادام پسی ہوئی	30 گرام	ونیلا ایسنس	کھانے کا آدھا چمچہ

ترکیب: کھجوروں کو رات کو بھگو دیں صبح کو اس کی گٹھلیاں نکال لیں۔ ان کے ٹکڑے کر کے ٹین کے سانچے میں رکھ دیں۔ کیک کو بیس منٹوں کے لئے دودھ میں بھگو دیں۔ چینی مکھن اور انڈے ملا کر خوب پھینٹ لیں پھر اسے کیک کے آمیزے میں شامل کر کے کھجوروں کے اوپر ڈال دیں۔ ایک بڑے برتن میں پانی ابال لیں اس میں سانچہ بند ہو اور آدھا پانی میں ڈوبا ہو تاکہ پانی اندر نہ جائے۔ صرف بیس منٹ بھاپ میں پکائیں۔ اب سانچہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کو باہر نکال کر ٹھنڈا کریں۔ ٹھنڈا ہونے پر کھولیں اور آہستہ سے ڈش میں رکھیں۔ ساس کی تمام چیزیں کسی برتن میں ڈال کر اچھی طرح ہلائیں۔ پھر اسے ہلکی آنچ پر پکائیں جب گاڑھا ہو جائے تو اتار کر پڈنگ کے اوپر ڈال دیں اور ٹھنڈی ہی پیش کریں موسم سرما کے لئے بڑی اچھی ڈش ہے۔

کھوئے کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھویا	250 گرام	دودھ	ڈیڑھ کلو
چینی	375 گرام	انڈے	آٹھ عدد
آم کا گودا	آدھی پیالی	پستہ	30 گرام

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے پھر اس میں چینی ملا کر خوب پھینٹیں کہ چینی پوری طرح حل ہو جائے اب زردی کو خوب پھینٹیں پھر اس کو سفیدی میں ملا کر پھینٹیں۔ کھویا کو مسل کر انڈوں کے آمیزے میں شامل کر لیں۔ اس مادے کو اتنا پھینٹیں کہ مکمل طور پر ایک ہو جائیں پھر آم کا گودا ڈال کر پھینٹیں کہ سب یکجان ہو جائیں۔ ایک کھلے منہ کے پتیلے میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں جب سارا مرکب تین پاؤ کے قوب رہ جائے تو اتار لیں۔ اس دودھ کو مادے میں تھوڑا تھوڑا ڈال کر پھینٹیں حتی کہ سب دودھ آمیزے میں حل ہو جائے۔ اب اس میں پستہ باریک کتر کر یا پیس کر ڈال لیں اور خوب پھینٹیں۔ یہ تیار شدہ محلول پڈنگ کے سانچے میں ڈال دیں۔ پھر اسے اوون میں پکنے کے لئے درمیانی آنچ پر رکھ دیں۔ اگر اوون نہ ہو تو پھر ایک کھلے منہ کی دیگچی میں آدھا پانی لیں اس میں سانچے کو ڈھک کر بند کر دیں اور اس پر وزن رکھ دیں۔ دھیمی آنچ پر آدھ گھنٹے کے لئے پکنے دیں جب پڈنگ جم جائے اور اوپر سے سرخ ہو جائے تو اتار لیں اور ونیلا ایسنس ڈال دیں ٹھنڈا ہونے پر پلیٹوں میں ڈال کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کسٹرڈ کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	120گرام	بیکنگ پاؤڈر	چائے کی آدھی چمچی
چینی	120گرام	گھی	30گرام
دودھ	250گرام	انڈے	دو عدد

ترکیب: انڈوں کو دودھ میں خوب پھینٹ لیں۔ گھی اور چینی کو اچھی طرح ملائیں۔ اب تین اشیاء کو اچھی طرح ملا کر ان میں میدہ ڈال دیں اور خوب پھینٹیں۔ پھر ایک بڑے منہ کی دیگچی میں گھی ڈال کر یہ مرکب تیار گھی میں ڈال دیں۔ (مگر یہ برتن کے کنارے سے دو انچ اونچا رہے) برتن کو ڈھانپ دیں اور کسی ایسے برتن میں جس میں کافی پانی ہو۔ برتن کے ڈھکنے پر کوئی وزن رکھ دیں۔ یہ برتن عام پڈنگ کے سانچہ جیسا ہو۔ دیگچی کو چولہے پر چڑھا کر اس کے نیچے آگ لگا دیں اور پانی کھولائیں۔ تقریباً ایک گھنٹہ بعد پڈنگ کا سانچہ نکال لیں۔ یہ دھیمی آگ پر پکایا جائے۔ پہلے ڈھکن اتار کر دیکھ لیں کہ پڈنگ جم گئی ہے یا نہیں اگر نہ جمی ہو تو مزید چند منٹ پکنے دیں۔ جب تیار ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ پڈنگ تیار ملے گی۔

کیلے کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے	تین عدد	دودھ	ایک کلو
چینی	250گرام	انڈے	تین عدد
ایسنس	حسب ذائقہ	☆	☆

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بن جائے۔ پھر اس میں چینی ڈال دیں اور مزید پھینٹیں کہ چینی پوری طرح حل ہو جائے۔ زردی علیحدہ پھینٹیں اور اس میں ایسنس ڈال دیں۔ اس کے بعد سفیدی اور زردی ملا کر خوب پھینٹیں۔ دودھ کو ایک بڑی دیگچی میں ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں جب نصف دودھ رہ جائے تو کیلے کے گودے کو کانٹے سے پلیٹ پر رکھ کر مسل لیں اور دودھ میں شامل کر دیں۔ انڈوں کا آمیزہ بھی اس دودھ میں شامل کر دیں اور خوب پھینٹیں۔ جتنا زیادہ پھینٹیں کے پڈنگ اتنی ہی لذیذ بنے گی۔ یہ سارا محلول پڈنگ کے سانچے میں ڈال دیں اور ڈھکن سے ڈھانپ دیں۔ اوون میں معمولی آنچ سے رکھ دیں اگر اوون نہ ہو تو ایک دیگچی میں پڈنگ کے سانچے سے نصف سطح تک پانی ڈال کر آگ پر پکائیں۔ بھاری ڈھکن اوپر رکھ دیں۔ یا اس دیگچی کے ڈھکنے پر وزن رکھ دیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ آدھ گھنٹے میں پڈنگ جم جائے گی پہلے ڈھکن اٹھا کر دیکھ لیں جم گئی ہے یا نہیں۔ اگر نہ جمی ہوئی تو مزید چند منٹ اور رہنے دیں۔ جم جانے پر انار میں اس وقت باریک کترا ہوا پستہ ڈال دیں۔ کیلے کی پڈنگ تیار ہے۔

کشمش کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	تین عدد	دودھ	ایک کلو
کشمش	60گرام	کھویا	120گرا
چینی	180گرام	جائفل	ایک گرام
ایسنس	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے جو نصف گھنٹہ تک قائم رہے اب اس میں چینی ڈال کر پھینٹ دیں تاکہ چینی پوری طرح حل ہو جائے۔ اب پھینٹی ہوئی زردی بھی ملا لیں اور تینوں چیزوں کو اکٹھا پھینٹیں۔ پھر کھویا مسل کر شامل کر لیں اور خوب پھینٹیں۔ اور دودھ میں کشمش ڈال کر پکنے کے لئے چولہے پر رکھ دیں اور اتنا پکائیں کہ دودھ نصف رہ جائے اب تھوڑا تھوڑا دودھ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈال کر انڈوں کی سفیدی' زردی کھوئے اور چینی کے آمیزے کو خوب پھینٹا جائے۔ تاکہ سارا محلول یکجان ہو جائے۔ پھر اس تیار شدہ مادے کو سانچے میں ڈال دیں پھر جائفل کتر کر ڈال دیں اور پڈنگ کے سانچے کو ڈھانپ دیں۔ پڈنگ کے سانچے کو اوون میں رکھ دیں۔ دس منٹ بعد اوون کی چاروں طرف کی حرارت میں پڈنگ تیار ہو جائے گی۔ اگر اوون نہ ہو تو ایک کھلے منہ کی دیگچی میں سانچے کے نصف حصہ تک پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ اور ڈھکنے پر وزن رکھ دیں۔ دس پندرہ منٹوں بعد پڈنگ جم جائے گی۔ پھر پڈنگ کو ٹھنڈی ہونے کے بعد پلیٹوں میں اتار لیں اور ایسنس برائے نام ڈال دیں۔ کشمش کی پڈنگ تیار ہے۔

ناریل کی پڈنگ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھوپرا پسا ہوا	250 گرام	انڈے	چار عدد
چینی	375 گرام	دودھ	ایک کلو
کھویا	125 گرام	سیب کی قتلے	حسب ضرورت
نارنگی کی پھانکیں	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: انڈوں کی زردی اور سفیدی کو الگ الگ پھینٹ لیں۔ سفیدی اتنی پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے جو نصف گھنٹہ تک قائم رہے۔ زردی علیحدہ پھینٹ لیں پھر سفیدی اور زردی کو ملا کر پھینٹیں۔ دودھ کو گرم کر کے چینی ملا دیں چمچہ چلاتی رہیں اور خوب پکائیں۔ دودھ نصف رہ جائے اور شیرہ پک کر گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ کھویا مسل کر پسے ہوئے کھوپرے میں ملا دیں پھر ان کو دودھ اور چینی میں ملا کر خوب پھینٹیں اب اس میں انڈے ڈال کر پھینٹیں۔ پڈنگ کے سانچے میں تھوڑا سا گھی لگائیں۔ جب دودھ' کھویا' کھوپرا' انڈے اور چینی ایک دوسرے میں جذب ہو جائیں تو پڈنگ کے سانچے میں ڈال دیں اور ساتھ ہی ایسنس ڈال دیں پھر ڈھکنے سے ڈھانپ کر اوون میں رکھ دیں جب جم جائے تو نکال لیں ٹھنڈی ہونے پر ڈش پر ڈال لیں سیب کے قتلے اور نارنگی کی پھانکیں سجا کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پھلوں والا زردہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آم کا گودا	آدھ کلو	چاول	آدھ سیر
چینی	250 گرام	دودھ	125 گرام
بالائی	125 گرام	کھویا	125 گرام
گھی	250 گرام	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی
مشک	چند قطرے	کیوڑہ	ایک بڑا چمچ
چھوہارے	چار عدد	گری بادام	60 گرام
اخروٹ	حسب ضرورت	کشمش	حسب ضرورت
ناریل	حسب ضرورت	☆	☆
لونگ دو عدد	☆	☆	☆
پستہ	30 گرام	الائچی سبز	چھ عدد

ترکیب نمبر1: چاول صاف کر کے کھلے پانی میں بھگو دیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں ڈیڑھ سیر پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ پانی جب ابلنے لگے تو بھیگے ہوئے چاول نچوڑ کر ڈال دیں۔ چاول جب تین کنی پر ابل جائیں تو نچوڑ لیں اور طشتری میں پھیلا لیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ بالائی، کھویا ابلا ہوا دودھ اور آم کا گودہ ایک کھلے منہ کے برتن میں ڈال کر اچھی طرح حل کر لیں یا ملک شیک کی طرح گرائنڈر سے مکس کر لیں۔ اس میں چینی، زعفران اور کیوڑہ بھی ڈال دیں ایک کھلے منہ کے دیگچہ میں ایک تہ چاولوں کی ایک تہ آم، بالائی اور کھوئے کی لگائیں یہاں تک کہ سارے چاول ختم ہو جائیں۔ ایک کھلے فرائی پین میں سبز الائچیاں اور دو عدد لونگ ڈال کر گھی میں بھون لیں۔ اسی گھی میں بادام کی گری، پستہ، اخروٹ کی گری، کترا ہوا ناریل اور کشمش ڈال کر تل لیں اس آمیزے کو چاولوں میں ڈال

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کر ہلکی آنچ پر دم دے کر رکھ دیں۔ چند منٹوں بعد اتار لیں اور پلیٹوں میں ڈال کر پیش کریں۔

ترکیب نمبر2: ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں سبز الائچی اور لونگ ڈال کر گھی میں تل لیں۔ پھر اسی گھی میں بادام، اخروٹ، پستہ کی گریاں اور کترا ہوا ناریل اور کشمش بھی ڈال دیں۔ پھر ایک = چاول ایک = آم کے گودے کی اور ایک = بالائی کی پھیلا دیں جب چاول اور بالائی وغیرہ ختم ہو جائے تو دم پر لگا دیں۔ پندرہ منٹ کے بعد اتار لیں۔ سات منٹ مزید پڑا رہنے دیں۔ ایک بڑی ٹرے میں چاول پھیلا دیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ پھر ان چاولوں کو باقی آمیزہ کے ساتھ دیگچے میں ڈال دیں۔ اور پلیٹوں میں اتار کر چاندی کے ورق لگائیں۔ پستہ اور باداموں کی ہوائیاں ورقوں پر چھڑک دیں دودھ میں ابلے ہوئے چار چھوارے چاولوں میں کھڑے کر دیں۔ بالائی کو پھینٹ لیں۔ اس میں کیوڑہ چھڑک دیں اخروٹ اور پستہ کی کٹی ہوئی گریاں زردے کی پلیٹوں میں سجالیں۔ موسم کے لحاظ سے آم کی بجائے آڑو، خوبانی، کیلا یا انناس کا پھل بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔ سیب کا پھل بہت موزوں رہے گا۔

پھلوں والا سفیدہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	آدھ کلو	چینی	375گرام
گھی	250گرام	دودھ	750گرام
کھویا	125گرام	بالائی	125گرام
آم	کے ٹکڑے	چھ کدو	
گری بادام	60گرام	آڑو کے ٹکڑے	چھ عدد
خوبانیاں	چھ عدد	لیموں	ایک عدد

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلائچی سبز (کچلی ہوئی)	دس عدد	جائفل (پسی ہوئی	ایک چٹکی
منقی	ایک چمچ	لونگ پسے ہوئے	چار عدد
تربوز کے بیج	چائے کا ایک چمچہ	کھیرے کے بیج	ایک چمچہ
خربوزے کے بیج	ایک چمچہ	نمک	ایک چٹکی

ترکیب: چاول چن کر صاف کر لیں پھر کھلے پانی میں بیس منٹ تک بھگوئے رکھیں۔ نتھار کر ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں ایک سیر پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر چولہے پر چڑھا دیں۔ جب پانی ابلنے لگے تو بھیگے ہوئے چاول نتھار کر ڈال دیں۔ ایک دو مرتبہ چاول کو بڑے چمچ (کفگیر) سے ہلائیں۔ تاکہ تمام چاولوں کو یکساں آنچ لگے۔ بیس پچیس منٹوں بعد جب چاول تین کنی پر گل جائیں تو اتار کر بڑی ٹرے میں یا ایک کاٹن کے کپڑے پر رکھ کر میز یا چارپائی پر پھیلا دیں۔ تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ یہ احتیاط کریں کہ چاول مکمل طور پر اب گلنے نہ پائیں۔

چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ اس دوران آپ بڑا چمچ چلاتی رہیں جب مدھم حرارت میں چینی اور پانی بھگو دیں۔ جب ان کا چھلکا نرم ہو جائے تو اتار لیں۔ اخروٹ کی گریاں پانی میں اچھی طرح دھو کر الگ رکھ لیں۔ آم کا چھلکا اتار کر گودے کے قتلے کر لیں۔ آڑو کا چھلکا اتار کر گٹھلی نکال لیں اور گودے کے قتلے بنا لیں۔ خوبانیوں کی گٹھلیاں نکال کر دو ٹکڑے کر لیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں بادام' دودھ اور پسے ہوئے بیج ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور اتنا پکائیں کہ دودھ ایک پاؤ رہ جائے۔ ایک بھاری پیندے کے بڑے دیگچے میں پاؤ پھر گھی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اس میں پسی ہوئی لونگ اور کچلی ہوئی آلائچیاں ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں۔ نمک کی ایک ہلکی سی چٹکی بھی ڈال دیں جب بھن جائیں تو دودھ ڈال دیں پھر پسا ہوا جائفل بھی ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں اس کے چند منٹ بعد چاول ڈال دیں اور لیموں کا رس نچوڑ کر بھی شامل کر دیں۔ اب کھوئے اور بالائی میں پھینٹے ہوئے پھل ڈال دیں۔ بند دیگچے کو دونوں ہاتھوں سے اٹھا کر آہستہ آہستہ ہلائیں اس طرح چاول نہیں ٹوٹے گا۔ چند منٹ بعد دم پر رکھ دیں اور پندرہ منٹ بعد اتار لیں۔ پھر پلیٹوں میں سفیدہ ڈال کر چاندی کے ورق لگا کر سجائیں۔ بادام' پستہ' اور

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اخروٹ کی گریاں نمایاں کر کے پھیلا دیں اور ابلے ہوئے چھوہارے کتر کر سجا دیں۔ پھلوں کا لذیذ سفیدہ تیار ہے۔

چاول کے آٹے کا میٹھا

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول کا آٹا	آدھ کلو	چینی	375گرام
گھی	250گرام	بڑی الائچی	دو عدد
لونگ	دو عدد	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی

ترکیب: ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں گھی ڈال کر الائچیاں اور لونگیں بھون لیں۔ پھر چاولوں کا باریک آٹا ڈال دیں اور خوب بھونیں جب آٹا بادامی رنگ کا ہو جائے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ جب چینی کا پانی خشک ہو جائے تو پسی ہوئی زعفران ڈال دیں پھر چند قطرے کیوڑہ کے ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پندرہ منٹ بعد اتار لیں۔ چاولوں کے آٹے کا میٹھا پلیٹوں میں ڈال لیں۔ ناریل کے چند ٹکڑے' بادام کی گریاں اور پستہ تھوڑے سے گھی میں تل کر میٹھے پر بکھار لگا دیں پھر چاندی کے ورق لگائیں۔

درباری زردہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	ایک کلو	چینی	دو کلو
گھی	250گرام	دودھ	125گرام
کھویا	125گرام	زعفران پسی ہوئی	چائے کی ایک چمچی
کشمش	ایک بڑا چمچہ	گری بادام	آٹھ عدد
پستہ کی گری	آٹھ عدد	الائچی سبز	دس عدد

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ناریل پسا ہوا	ایک بڑا چمچ	☆	☆

ترکیب: چاول صاف کر کے دو کلو پانی ڈال کر ایک کھلے منہ کے دیگچے میں آدھ گھنٹے کے لئے بھگو دیں۔ پانی نتھار کر دوسرے دیگچے میں سوا کلو تازہ پانی ڈال دیں اور چولہے پر چڑھا دیں۔ جب پانی ابلنے لگے تو بھیگے ہوئے چاول نچوڑ کر اس میں ڈال دیں۔ بڑے چمچ (کفگیر) سے آہستہ آہستہ چاولوں کو ہلائیں تاکہ اوپر نیچے اور درمیان کے چاول یکساں پکیں۔ چاول پک کر ایک کنی پر آ جائیں تو سارا پانی نکال دیں اور چاولوں کو طشتری میں پھیلا دیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ باداموں کی گریوں کو پانی میں بھگو دیں اور ان کا چھلکا اتار لیں۔ کشمش بھی بھگو لیں ناریل کتریں۔ ابلے ہوئے دودھ میں چینی گھول لیں اس میں کھویا مسل کر ڈال دیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں چاول، چینی، دودھ کھویا، زعفران، کشمش، بادام، پستہ اور ناریل ڈال دیں۔ چینی کا شیرہ بن جائے اور چاول پوری طرح گل جائیں تو ایک فرائی پین میں گھی ڈال کر سبز الائچیاں بھون لیں پھر ان کو چاولوں میں ڈال لیں اور ایک چمچہ کیوڑہ بھی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر دم کے لئے رکھ دیں گھی اوپر آ جائے تو اتار لیں۔ چھوہارے دودھ میں ابال کر سجائیں۔ بادام اور پستے کی ہوائیاں چھڑک دیں ایک پیالی میں بالائی پھینٹ لیں اور اخروٹ کی گریاں ڈال دیں۔

زردہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	آدھ سیر	چینی	375گرام
مالٹے کا چھلکا باریک کترا ہوا	ایک چمچ	گھی	250گرام
گری بادام	30گرام	ناریل	60گرام
کشمش	30گرام	اخروٹ	60گرام
الائچی سبز	چھ عدد	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	☆	☆

ترکیب: چاول صاف کر کے کھلے منہ کے برتن میں پانی میں بھگو دیں۔ آدھے گھنٹے تک بھیگے رہنے دیں۔ پھر پانی نتھار کر رکھ دیں چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اسے ہلکی آنچ پر پکائیں تاکہ چینی اچھی طرح حل ہو جائے۔ چینی کا پانی خشک ہو جائے شیرہ کی صورت میں بن جائے تو اتار لیں۔ کشمش کو صاف کر کے پانی میں بھگو دیں۔ گرم پانی میں بادام کی گریاں بھگو دیں چھلکا نرم ہو جائے تو اتار لیں۔ ناریل باریک کتر لیں۔ اخروٹ کی گری دھو کر رکھ لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں ایک سیر پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں اور اس میں زعفران پسی ہوئی ڈال دیں اور چمچہ چلائیں ساتھ زردہ پکانے والا رنگ بھی ڈال دیں۔ پانی ابلنے لگے تو نتھارے ہوئے چاول ڈال دیں۔ بڑا چمچہ (کفگیر) آہستہ آہستہ دو تین مرتبہ چلائیں تاکہ تمام چاولوں کو یکساں آنچ لگے۔ جب تین کنی پر چاول پک جائیں تو چاولوں کو نکال کر کسی بڑی ٹرے میں پھیلا دیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچیاں بھون لیں۔ بادام' اخروٹ' ناریل اور کشمش بھی ڈال لیں۔ مالئے کا چھلکا باریک کاٹ کر بھی ڈال لیں۔ جب میوہ اور چاشنی چمکنے لگے تو چاول ڈالدیں پھر ایک چمچ بڑا کیوڑہ کا ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ پندرہ منٹ بعد زردہ تیار ہو جائے گا۔ اسے پلیٹوں میں نکال لیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

سفیدہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	آدھ کلو	چینی	375گرام
گھی	200گرام	آلائچی سبز	چھ عدد

ترکیب: ایک کلو پانی میں آدھ گھنٹہ تک چاول بھگو دیں۔ بڑے دیگچے میں ایک کلو پانی ابلنے کے لئے رکھ دیں دو سبز آلائچیاں ابلتے ہوئے پانی میں ڈال دیں پھر چاول نتھار کر ڈال دیں۔ جب چاول تین کنی پر ابل جائیں تو اتار کر کسی بڑی ٹرے میں پھیلا دیں تاکہ تمام پانی خشک ہو جائے۔ چینی کو آدھ کلو پانی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھیں اور دھیمی آنچ پر پکنے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

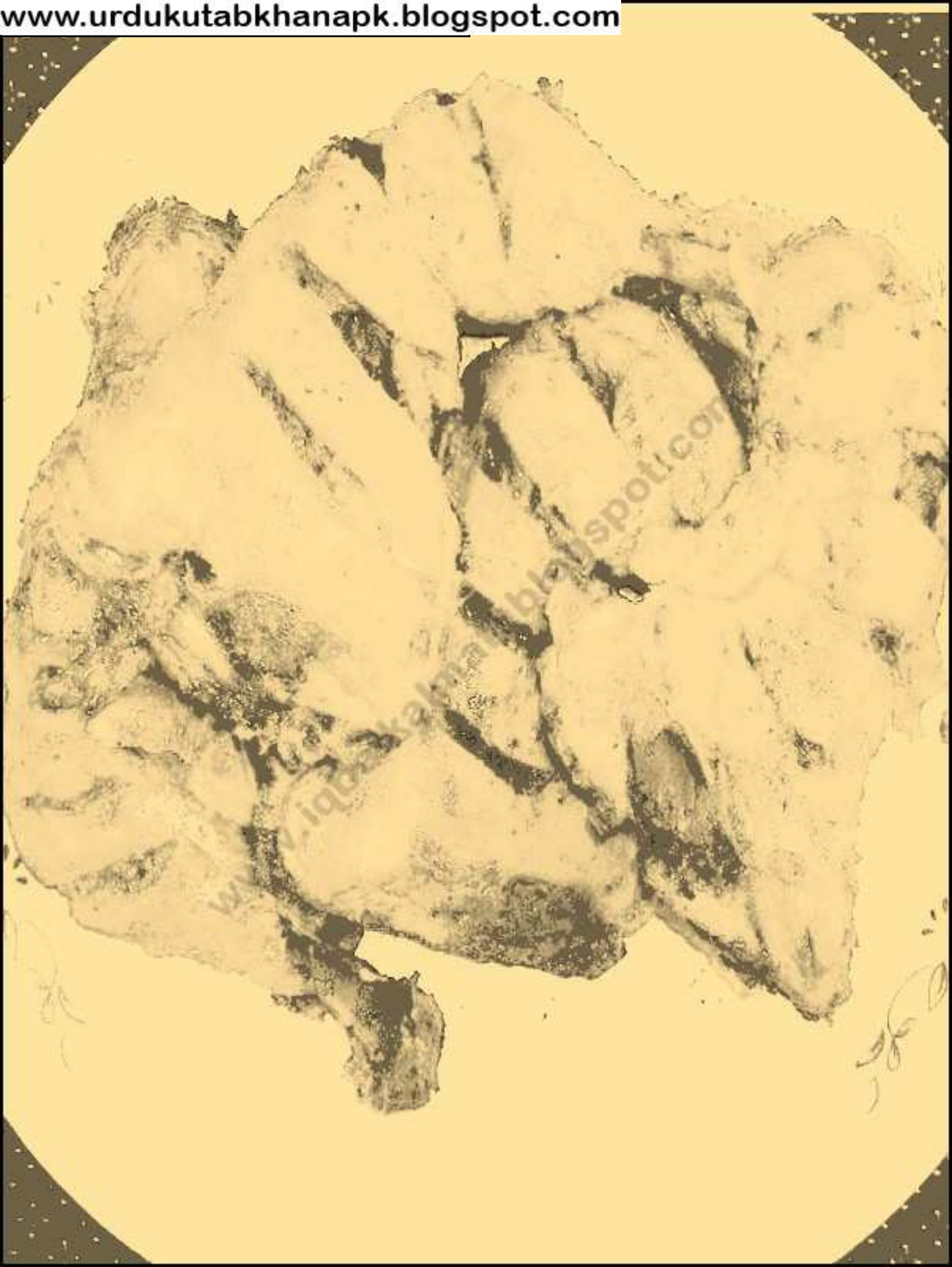
دیں۔ چمچہ چلاتی جائیں تاکہ چینی اچھی طرح حل ہو جائے اور شیرہ تیار ہو جائے۔ بادام کی گریاں اور کشمش پانی میں بھگو دیں اخروٹ کی گری بھی دھو لیں ناریل چھیل کر اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں جس کا پیندہ بھاری ہو اس میں بادام، اخروٹ، آلائچی، لونگ کشمش اور ناریل کے ٹکڑے ڈال کر تل لیں اس بگھار میں چاول ڈال دیں پھر چاشنی ڈال دیں اور کیوڑہ ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ دس منٹ بعد اتار لیں۔ سفیدہ تیار ہے۔

شاہی زردہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	ایک کلو	گھی	375گرام
چینی	750گرام	گری بادام	80گرام
کشمش	ایک چمچ	پستہ	آٹھ دانے
زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی	آلائچی سبز	ایک درجن
زردے کا رنگ	دو چٹکی	کیوڑہ	ایک بڑا چمچ

ترکیب: چاول صاف کر کے بھگو دیں۔ کشمش اور بادام پانی میں ڈالیں۔ بادام کا چھلکا جب نرم ہو جائے تو اتار لیں اور کشمش کے پھول جانے کا انتظار کریں۔ چاول سے دوگنا پانی یعنی دو لیٹر کسی کھلے منہ کے بڑے پتیلے میں ڈالیں۔ اس میں چینی، زعفران، یا زردے کا رنگ ملا کر چولہے پر چڑھا دیں۔ پانی ابلنے لگے تو چاول نتھار کر ڈال دیں۔ کفگیر سے ایک دو بار ہلائیں تاکہ چاول ایک کنی سے پکیں اور ڈھک دیں پانی خشک ہو جائے تو دم پر رکھ دیں۔ پندرہ منٹ بعد اتار لیں۔ فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ سبز آلائچیاں بھون لیں۔ پھر کشمش، پستہ اور بادام تل لیں چاولوں میں شامل کر کے اور کیوڑہ ڈال کر پانچ سات منٹ کے لئے دم پر لگا دیں۔ اتار کر حسب شوق ورق لگائیں۔ میوہ کی ہوائیاں چھڑکیں موسمی پھل کاٹ کر سجائیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلائچی سبز	چھ عدد	لونگ	چھ عدد
پیاز	پانچ عدد	نمک	حسب ذائقہ

ترکیب: چاولوں کو صاف کر کے آدھ گھنٹے تک بھگوئے رکھیں۔ بڑے منہ کے پتیلے میں ایک لیٹر سے کچھ زیادہ ہی پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ پانی کھولنے لگے تو چاول نتھار کر ڈال دیں کفگیر چلاتے رہیں۔ تاکہ چاول یکساں پکیں۔ جب چاول ایک کنی پک جائیں تو نچوڑ لیں۔ شیرہ گاڑھا ہونے تک چمچہ چلاتے رہیں۔ گوشت کو صاف کر کے چولہے پر چڑھا دیں۔ اس میں آدھ لیٹر پانی اور سبز آلائچیاں ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب یخنی 100 گرام رہ جائے تو اتار لیں۔ پتیلے میں گھی گرم کریں۔ اس میں چند دانے سبز آلائچیاں' زعفران پستہ اور بادام ڈال کر بھونیں۔ پھر گوشت اور دہی ڈال کر بھونیں۔ جب دہی کی مہک ختم ہو جائے اور گوشت کے ٹکڑے سرخ ہو جائیں تو نکال لیں اس گھی میں آدھے چاول پھیلا دیں۔ اوپر گوشت کے تلے ہوئے ٹکڑے رکھ دیں باقی آدھے چاول اس تہ کے اوپر ڈال دیں۔ اب یخنی ڈال دیں اور دودھ کا شیرہ ملا دیں۔ لیموں کا رس ملا کر ڈھکنا دے دیں۔ اب یخنی ڈال دیں اور دودھ کا شیرہ ملا دیں۔ لیموں کا رس ڈال کر ڈھکنا رکھ دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو دم پر لگا دیں۔ طباق میں چاول کفگیر سے پھیلا دیں۔ گوشت کی بوٹیاں نمایاں کر کے اوپر رکھ دیں۔ گھی میں تلے ہوئے بادام' پستہ اور ناریل کا بگھار لگائیں۔ دودھ میں ابالے ہوئے چھوہارے کاٹ کر اوپر سجائیں اور ورق بھی لگائیں ایک پیالے میں بالائی پھینٹ کر اوپر بچھا دیں۔ لذیذ تنجن تیار ہے۔

مرغ تنجن

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
مرغ کا گوشت	دو کلو	چاول	ایک کلو
چینی	آدھ کلو	گری بادام	60 گرام
گھی	30 گرام	پستہ	30 گرام
آلائچی سبز	دس عدد	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کیوڑہ	چار بڑے چمچے	پیاز	ایک عدد
لہسن	چھ جوئے	خشک دھنیا	ایک چمچہ
سونف	ایک چٹکی	کالی مرچ	ایک چٹکی
دار چینی	ایک انچ لمبی	زیرہ	ایک چٹکی
ادرک	ذرا سا	نمک	حسب ذائقہ
لیموں	بڑے دو عدد	☆	☆

ترکیب: چاول صاف کر کے ایک گھنٹے کے لئے بھگو دیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں ڈیڑھ کلو پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں جب پانی کھولنے لگے تو چاول نتھار کر ڈال دیں اور کفگیر چلاتے رہیں۔ چاول جب دو کنی کے رہ جائیں تو نچوڑ لیں اور طشتری میں پھیلا دیں۔ بڑی ٹرے یا سوتی کپڑے پر پھیلا دیں تو زیادہ موزوں رہے گا۔ کپڑے پر پھیلانے سے پانی جلد خشک ہو جائے گا۔ آدھ کلو چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر شیرہ تیار کریں۔ دوسری دیگچی میں ایک کلو پانی میں نمک برائے نام معمولی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ گرم مسالہ، سوکھا دھنیا اور سونف سفید صاف کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر پانی میں ڈال دیں۔ دھیمی آنچ پر پکنے دیں جب بیس پچیس منٹوں بعد پانی پک کر نصف رہ جائے تو اتار لیں۔ کھلا مسالا پانی میں ڈال کر پکایا جائے تو یخنی کو چھاننا پڑتا ہے ایک کھلے منہ کے پتیلے میں گھی ڈال کر آلائچی سبز بھون لیں جب بادامی رنگ ہو جائے تو مرغ کا گوشت ڈال دیں۔ اسے آہستہ آہستہ بھونیں۔ دس منٹوں تک بھوننے کے بعد گوشت میں چینی کا شیرہ ڈال دیں۔ جب پکنے لگے تو چاول ڈال دیں، ساتھ ہی بادام، پستہ، کشمش اور لیموں کا رس بھی شامل کر دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو زعفران کو کیوڑے میں حل کر کے چھڑک دیں اور دم پر لگا دیں۔ پندرہ منٹ بعد اتار لیں۔ ایک بڑی ٹرے میں چاول نکال لیں انہیں کفگیر سے پھیلا دیں۔ پھر اسے پلیٹوں میں نکال لیں۔ مرغ کی بوٹیاں نمایاں کر کے اوپر رکھ دیں اور چاندی کے ورق لگائیں۔ چار چھوہارے دودھ میں ابال کر اور کتر کر سجا دیں۔ ناریل کی ہوائیاں چھڑک دیں۔ ایک پیالے میں بالائی اور کھویا پھینٹ لیں۔ اگر پہلے کھویا گھی میں بھون لیں تو زیادہ موزوں ہو گا۔ اس میں بادام پیس کر ڈال دیں۔ ذرا سا کیوڑہ بھی چھڑک دیں۔ لذیذ مرغ تنجن کھانے کے لئے پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	250گرام	دودھ	دو کلو
چینی	آدھ کلو	بالائی	250گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	گری بادام	60گرام
گری پستہ	60گرام	کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: آلوؤں کو چھیل کر کدوکش کر لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں اور دیگچے کو بھاری ڈھکن سے ڈھانپ دیں۔ تاکہ بھاپ میں آلو اپنے پانی میں گل جائیں تو ایک مزید جوش دے کر اس میں سبز آلائچی پسے ہوئے آلو اور بالائی پھینٹ کر ڈال دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں دودھ پک کر آدھا رہ جائے تو چینی ڈال دیں جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے اور اس کا شیرہ بن جائے اور گاڑھا ہو کر جذب ہونے لگے تو بادام کتر کر ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں۔ اسی دوران یہ محلول فرنی کی صورت اختیار کرے گا تو کیوڑہ ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پیالوں میں فرنی اتار لیں اس پر چاندی کے ورق لگائیں۔ باریک کترے ہوئے بادام اور پستہ کی ہوائیاں اوپر پھیلا دیں۔

آم کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آم کا گودا	750گرام	چینی	375گرام
دودھ	ڈیڑھ کلو	بالائی	250گرام
چاول	60گرام	گری بادام	30گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گری پستہ	30گرام	الائچی سبز	آٹھ عدد
زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی	کیوڑہ	ایک بڑا چمچ

ترکیب : چاول صاف کر کے کھلے برتن میں چار گھنٹے کے لئے بھگو دیں پھر نتھار کر گرائنڈر سے یا صاف سل سے باریک پیس لیں۔ الائچی کے دانے پیس لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ ایک کھلے منہ کے برتن میں یا بڑے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں آنچ دھیمی رکھیں ایک جوش آنے پر پسے ہوئے چاول ڈال دیں۔ پکنے لگے تو آم کا گودا' بالائی' پسی ہوئی زعفران پسے ہوئے الائچی کے دانے اور چینی ڈال دیں اسے اچھی طرح حل کر لیں جب شیرہ بن جائے اور گاڑھا ہونے لگے تو یہ محلول فرنی کی صورت اختیار کر لے گا پھر اس میں کیوڑہ ڈال دیں اور چند منٹوں کے لئے ڈھکا رہنے دیں۔ پھر پلیٹوں میں فرنی اتاریئے اور چاندی کے ورق لگا دیں۔ بادام اور پستہ کی کٹی ہوئی باریک گریاں فرنی کی پلیٹوں پر پھیلا دیں۔

بادام کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میٹھے بادام کی گری	250گرام	چینی	375گرام
دودھ	750گرام	بالائی	250گرام
چاول	60گرام	پستہ کی گری	30گرام
الائچی سبز	آٹھ عدد	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	☆	☆

ترکیب : چاول صاف کر کے کھلے برتن میں چار گھنٹے کے لئے پانی میں بھگو دیں پھر گرائنڈر سے یا سل سے باریک پیس لیں۔ بادام کی گری کو گرم پانی میں بھگو دیں نرم ہونے پر چھلکا اتار لیں اور اسے بھی باریک پیس لیں۔ الائچی کے دانے پیس لیں اور بالائی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پھینٹ لیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ ایک جوش آ جائے تو پسے ہوئے چاول اور پسی ہوئی آلائچیاں ڈال دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ تھوڑا پکنے لگے تو پسے ہوئے بادام' پھینٹی ہوئی بالائی' اور پسی ہوئی زعفران ڈال دیں جب پکنے کے قریب ہو تو چینی ڈال دیں اور چینی کو پوری طرح حل ہونے دیں اور اس کا شیرہ گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پھر چند منٹوں بعد فرنی پلیٹوں میں نکال لیں اور اس پر چاندی کے ورق سجا دیں اور پسا ہوا باریک پستہ پھیلا دیں ذائقے کے لئے آم کا گودا پلیٹوں کے گرد سجا دیں۔

پستے کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری پستہ	125گرام	دودھ	750گرام
بالائی	250گرام	چاول	60گرام
گری بادام	30گرام	آلائچی سبز	آٹھ عدد
چینی	375گرام	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: چاول صاف کر کے کھلے برتن میں چار گھنٹے تک پانی میں بھگو دیں پھر سل پر باریک پیس لیں۔ پستہ دھو کر چھلکوں سمیت پیس لیں بالائی پھینٹ لیں۔ آلائچی سبز کے دانے پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں ایک جوش آ جائے تو پسے ہوئے چاول چولہے پر چڑھا دیں چمچہ چلاتی رہیں۔ دس منٹ تک پکا کر اس میں پسا ہوا پستہ' آلائچی کے پسے ہوئے دانے' پسی ہوئی زعفران اور پھینٹی ہوئی بالائی ڈال دیں دو منٹ پکنے کے بعد چینی ڈال دیں شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے گا تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ پلیٹوں میں ڈال کر ورق لگا دیں۔ اور بادام کی گریاں اور آلو بخارے کے قتلے سجا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پھلوں کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سیب	250گرام	ناشپاتی	250گرام
کیلے	چار عدد	دودھ	دو کلو
بالائی	250گرام	چینی	آدھ کلو
گری بادام	30گرام	گری پستہ	30گرام
آلائچی سبز	آٹھ عدد	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی
کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ	☆	☆

ترکیب: سیب اور ناشپاتی چھیل کر ٹکڑے کر لیں۔ کیلے کے چھلکے اتار کر موٹے قتلے کاٹ لیں۔ بالائی پھینٹ لیں سبز آلائچی کے دانے پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دھیمی آگ رکھیں۔ جب ایک جوش آجائے تو چینی' پسے ہوئے آلائچی کے دانے پھینٹی ہوئی بالائی' سیب اور ناشپاتی کے ٹکڑے اور پسی ہوئی زعفران ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں دودھ پک کر گاڑھا ہو جائے اور شیرہ کی صورت میں محلول تیار ہو جائے تو کیلے کے قتلے اور کیوڑہ ڈال دیں ذرا سا پک جائے تو دم پر لگا دیں۔ پانچ منٹوں بعد فرنی تیار ہو جائے گی اسے پلیٹوں میں اتار لیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔ پستہ اور بادام کی باریک کتری ہوئی گریاں سجا دیں۔

چاولوں کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پسے ہوئے چاول	60گرام	دودھ	دو کلو
چینی	250گرام	گری بادام	60گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گری پستہ	30گرام	آلائچی سبز	دس عدد
کیوڑہ	حسب ضرورت	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: اگر چاولوں کا پسا ہوا خشک آٹا میسر نہ آئے تو چاول دو گھنٹے تک پانی میں بھگوئے رکھیں پھر انہیں گرائنڈر سے یا سل پر اچھی طرح پیس لیں اور انہیں ململ کے کپڑے سے چھان کر تھوڑا سا دودھ بھی ملا دیں۔ پتیلی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں۔ ہاتھ روکنا نہیں چاہئے کیونکہ چاول کی گٹھلی بننے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ تھوڑی دیر بعد اس میں چینی ڈال دیں اور دھیمی آنچ رکھیں۔ چند منٹوں بعد یہ محلول فرنی کی شکل میں بن جائے گا۔ اگر فرنی کو مٹی کے پیالوں میں چھوٹی ڈشوں میں ڈال دیں تو آسانی سے جم جائے گی۔ اب اس پر چاندی کے ورق لگائیں۔ بادام اور پستہ کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

چھوہاروں کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چھوہارے	آدھ کلو	چینی	آدھ کلو
دودھ	ایک سیر	بالائی	250گرام
چاول	60گرام	گری بادام	30گرام
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	گری پستہ	30گرام
زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی	آلائچی سبز	آٹھ عدد

ترکیب: چھوہاروں کو دودھ میں پکالیں۔ گل جائیں تو گٹھلیاں نکال کر گرائنڈر سے یا سل پر پیس لیں۔ چاول صاف کر کے کھلے پانی میں چار گھنٹے بھگو دیں پھر نتھار کر پیس لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ آلائچی کے دانے پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دھیمی آنچ رکھیں۔ ایک جوش آجائے تو پسے ہوئے چاول ڈال دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چمچہ ہلاتی جائیں۔ پکنے لگے تو پسے ہوئے چھوہارے ڈال دیں۔ پھر آلائچی کے پسے ہوئے دانے، پھینٹی ہوئی بالائی اور پسی ہوئی زعفران شامل کر لیں ذرا پک جائے تو چینی ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی جائیں تاکہ چینی اچھی طرح حل ہو جائے۔ شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے تو کیوڑہ ڈال دیں اور دم پر لگا دیں۔ پلیٹوں میں فرنی نکال لیں اس پر چاندی کے ورق لگا دیں۔ بادام اور پستہ سجا کر پیش کریں۔

سادہ فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول	125گرام	دودھ	ایک کلو
بالائی	250گرام	چینی	آدھ کلو
گری بادام	60گرا	گری پستہ	30گرام
آلائچی سبز	چار عدد	کیوڑہ	ایک بڑا چمچ
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: چاول صاف کر کے چار گھنٹے کے لئے کھلے برتن میں بھگو دیں پھر گرائنڈر سے یا سل پر باریک پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دھیمی آگ رکھیں ایک جوش آ جائے تو باریک پسے ہوئے چاول اور بالائی پھینٹ کر ڈال دیں۔ آلائچیاں بھی ڈال دیں چمچہ چلاتی رہیں ورنہ گٹھلی بن جائے گی ذرا پک جائے تو چینی ڈال دیں اور چمچہ برابر چلاتی رہیں تاکہ چینی اچھی طرح حل ہو جائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور چاول اچھی طرح حل ہو جائیں تو کیوڑہ ڈال دیں۔ پلیٹوں میں نکال کر ورق لگائیں۔ پستہ اور بادام کی ہوائیاں بکھیر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سوجی کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سوجی	125	چینی	375گرام
دودھ	ایک کلو	بالائی	250گرام
گھی	250گرام	گری بادام	ایک چھٹانک
گری پستہ	30گرام	آلائچی سبز	آٹھ عدد
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: ایک کھلے منہ کے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچی بھون لیں۔ پھر سوجی ڈال کر بھونیں جب سوجی بادامی رنگ میں آجائے اور خوشبو دینے لگے تو دودھ کو چینی میں ڈال کر حل کر لیں اور دیگچے میں ڈال دیں۔ دھیمی آگ پر پکائیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں جب چینی کا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے اور سوجی حل ہو جائے تو بادام کتر کر ڈال دیں اور کیوڑہ شامل کر دیں جب یہ محلول مزید گاڑھا ہو جائے تو چند منٹوں کے لئے دم پر لگا دیں۔ سوجی کی فرنی تیار ہے اسے پلیٹوں میں نکال لیں اور چاندی کے ورق لگا دیں۔ باریک کترا ہوا پستہ اس پر بکھیر دیں۔ مزید ذائقے کے لئے کسی قسم کا تازہ پھل کاٹ کر سجا دیں۔

سویوں کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں باریک	125گرام	دودھ	دو کلو
چینی	250گرام	گھی	200گرام
گری بادام	آدھ چھٹانک	گری پستہ	30گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلائچی سبز	چھ عدد	چھوہارے	دس عدد
کیوڑہ	دو بڑے چمچ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: گھی میں سبز آلائچیاں ڈال کر بھون لیں پھر سویاں ڈال کر بھونیں جب ان کا رنگ سرخ ہو جائے تو اتار لیں۔ دودھ میں چھوہارے الگ برتن میں پکائیں یہاں تک کہ دودھ ڈیڑھ سیر رہ جائے اب یہ دودھ سویوں کے اوپر ڈال دیں اور چینی بھی ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں یہاں تک کہ دودھ خشک ہو جائے اور گاڑھا محلول بن جائے یہ محلول ہی سویوں کی فرنی ہے۔ پھر پلیٹوں میں نکال لیں۔ اور چاندی کے ورق لگائیں۔ پستہ اور بادام کی گریاں باریک کاٹ کر اس پر پھیلا دیں۔

کھوئے کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھویا	250گرام	بالائی	250گرام
دودھ	ڈیڑھ کلو	چاول	90گرام
چینی	375گرام	گری بادام	30گرام
گری پستہ	30گرام	آلائچی سبز	چھ عدد
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: چاول صاف کر کے کھلے پانی میں چار گھنٹوں کے لئے بھگو دیں پھر نتھار کر صاف سل پر باریک پیس لیں یا گرائنڈر سے پیس لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ کھویا مسل کر بالائی میں پھینٹ لیں۔ سبز آلائچی کے پسے ہوئے دانے اور پسی ہوئی زعفران ملا دیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ دھیمی آگ جلائیں ایک جوش آ جائے تو پسے ہوئے چاول ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی جائیں۔ جب پکنے لگے تو کھویا' بالائی' زعفران' آلائچی کے پسے ہوئے دانے اور چینی ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں مزید پک جائے تو بادام کتر کر ڈال

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دیں۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور یہ محلول فرنی کی شکل میں آ جائے تو کیوڑہ ڈال کر چند منٹوں کے لئے دم پر رکھ دیں پھر پلیٹوں میں نکال کر چاندی کے ورق لگائیں اور اوپر کترا ہوا پستہ پھیلا دیں۔ اناس کے قتلے بھی سجا دیں۔ اور مہمانوں کو لذیذ کھوئے کی فرنی پیش کریں۔

لذیذ فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ایک لیٹر	چاول	25 گرام
چینی	100 گرام	کشمش	25 گرام
گری بادام	دس عدد	آلائچی سبز	چار عدد
گری پستہ	آٹھ عدد	مغز	پچیس گرام
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: چاول صاف کر کے کھلے پانی میں چار گھنٹے کے لئے بھگو دیں پھر صاف سل پر یا گرائنڈر سے پیس لیں۔ بادام کی گریاں گرم پانی میں بھگو کر چھلکا اتار لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچہ میں دودھ ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ اس میں پسے ہوئے چاول ڈال کر کفگیر کے ساتھ پندرہ منٹ تک ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر چینی اور آلائچی ڈال کر ملائیں۔ چند منٹوں تک پکانے کے بعد مغز اور کشمش ڈال دیں اور اچھی طرح ملا دیں۔ پھر چولہے سے اتار لیں اور کتری ہوئی بادام کی گریاں اور پستہ کی باریک ہوائیاں ورق پر بکھیر دیں۔

ناریل کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ناریل پسا ہوا	250 گرام	چینی	375 گرام
چاول	60 گرام	دودھ	750 گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بالائی	250گرام	پستہ	30گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: چاول صاف کر کے دو گھنٹے کے لئے پانی میں بھگو دیں۔ ناریل چھیل کر کدوکش کر لیں اور ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں ڈال دیں۔ اندازے سے تھوڑا پانی ڈال دیں۔ چولہے پر دھیمی آگ سے پکائیں۔ گل جائے تو اتار کر گرائنڈر سے یا صاف سل پر پیس لیں۔ پھر دیگچے میں دودھ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ ایک جوش آ جائے تو آلائچیوں کے دانے پیس کر ڈال دیں اور ساتھ ہی پسے ہوئے چاول ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں۔ جب پکنے لگے تو پسا ہوا ناریل اور پسی ہوئی زعفران شامل کر دیں پھر بالائی پھینٹ کر ڈال دیں۔ پانچ منٹوں بعد چینی ڈال دیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے اور محلول فرنی کی شکل میں نمودار ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر چند منٹوں کے لئے رکھ دیں۔ پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں اوپر پسا ہوا سبز پستہ سجا دیں۔

نشاستے اور کھوئے کی فرنی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ڈھائی کلو	نشاستہ	کھانے کے چھ چمچ
کھویا	250گرام	گری بادام	60گرام
گری پستہ	60گرام	چینی	ایک پاؤ
کیوڑہ	دو بڑے چمچے	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: دودھ ایک کھلے منہ کی بڑی دیگچی میں ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں جب دودھ دو کلو رہ جائے تو اس میں نشاستہ ملا دیں۔ نشاستہ کو نیم گرم پانی میں پہلے خوب حل کر لیں پھر پکتے ہوئے دودھ میں ملا دیں اور چمچہ چلاتی رہیں تاکہ گٹھلی نہ بننے پائے۔ پانچ منٹ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بعد اس میں چینی ڈال دیں۔ جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے تو اس میں کھویا مسل کر ڈال دیں۔ جب دودھ گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر نیچے اتار لیں۔ اور اسے ڈش یا پلیٹوں میں جمالیں اوپر سے بادام اور پستے باریک کاٹ کر ڈال دیں بہت ہی مزیدار فرنی تیار ہے۔ گریاں ڈالنے سے پہلے حسب ضرورت ورق بھی لگائے جاسکتے ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ابلی سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں	آدھ کلو	چینی	375گرام
بالائی	آدھ کلو	چھوہارے	دو عدد
گری بادام	60گرام	گری پستہ	30گرام
گری اخروٹ	30گرام	آلائچی سبز	چھ عدد
کشمش	ایک پنج	☆	☆

ترکیب نمبر1: ایک کھلے منہ کے دیگچے میں پانی ابلنے کے لئے رکھ دیں۔ جب پانی ابل جائے تو اس میں سویاں اور آلائچیاں ڈال دیں۔ پانی کی مقدار سویوں سے کم از کم ایک انگلی بلند ہو۔ پانچ منٹ بعد جب گل جائیں تو نچوڑ لیں اور پھر چولہے پر ہلکی آنچ پر رہنے دیں تاکہ نمی خشک ہو جائے پھر ایک چمچہ گھی کا ڈالیں تاکہ ساری سویوں کو گھی کی چکناہٹ لگ جائے۔ سویاں نکال کر ایک بڑی ٹرے میں ڈال دیں۔ بالائی پھینٹ لیں سویوں کو پلیٹوں میں اتار لیں اور ان پر گول دائرے کی شکل میں پسی ہوئی چینی کی تہہ جما دیں۔ بادام' پستہ' اخروٹ اور کشمش ان سویوں پر پھیلا دیں اور چاندی کے ورق لگا دیں اور مزید ذائقے کے لئے بالائی (پھینٹی ہوئی) ساتھ رکھ دیں۔

ترکیب نمبر2: دودھ میں پستہ' بادام' اخروٹ اور کشمش ڈال کر پکائیں جب پک کر محلول گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اس آمیزے کو ابلی ہوئی سویوں میں ڈال دیں۔ چھوہارے دودھ میں ابال لیں۔ گل جائیں تو اتار لیں۔ گٹھلی نکال لیں اور باریک کتر کر سویوں پر سجا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بالائی کی سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بالائی	آدھ کلو	سویاں	ایک کلو
دودھ	ایک کلو	چینی	ایک کلو
گری بادام	60 گرام	گری پستہ	30 گرام
گری اخروٹ	60 گرام	گھی	250 گرام
کشمش	30 گرام	چھوہارے	چار عدد

ترکیب: ایک کھلے منہ کے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچی بھون لیں جو کم از کم چھ کی تعداد میں ہوں پھر سویاں ڈال کر بادامی رنگ پر بھون لیں۔ اس میں دودھ ابال کر ڈال دیں۔ چینی، بالائی، (پھینٹ کر) زعفران، چھوہارے، اخروٹ، بادام اور پستہ بھی ڈال دیں ہلکی آنچ پر پکنے دیں جب شیرہ گاڑھا ہو جائے اور سویاں بھی گاڑھی دکھائی دیں تو کیوڑہ ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پھر سویوں کو پلیٹوں میں اتار لیں اور اس پر بادام، اخروٹ اور پستہ پلیٹوں پر لگا دیں چھوہارے باریک کتر کر پلیٹوں پر سجا دیں اور ورق لگائیں۔

دودھ سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ایک لیٹر	سویاں	250 گرام
چینی	ایک پاؤ	گھی	125 گرام
آلائچی سبز	دس عدد	کھویا	250 گرام
گری بادام	120 گرام	☆	☆

ترکیب: گھی میں سبز آلائچی ڈال کر کڑکڑائیں اور اس پر سویاں ڈال کر سرخ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ دودھ کو پکائیں اور اتنا پکائیں کہ نصف رہ جائے ساتھ کھویا ڈال دیں۔ سویاں جب سرخ ہو جائیں تو اوپر چینی کا قوام ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور جب دودھ خشک ہو جائے تو دم پر لگا دیں اور ساتھ ہی کیوڑہ میں آلائچی کے دانے پیس کر ڈال دیں۔ بادام باریک کاٹ لیں دم آنے پر اتار لیں۔ فوراً کانٹا لے کر سویوں کو ذرا گود دیں تاکہ جم نہ جائیں۔ گرم گرم کھانی چاہئیں جو زیادہ لذیذ ہوتی ہیں۔

دودھ کی خشک سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ڈیڑھ کلو	سویاں	آدھ کلو
چینی	آدھ کلو	بالائی	250گرام
گھی	180گرام	گری بادام	60گرام
گری پستہ	30گرام	گری اخروٹ	60گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	کیوڑہ	ایک بڑا چمچ
آڑو	ایک عدد	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: ایک کھلے منہ کے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچیاں بھون لیں۔ پھر سویاں بادامی رنگ پر بھون لیں۔ اس میں بالائی پھینٹ کر ڈال دیں اور بعد میں چینی ڈال دیں اور ساتھ ہی بادام، اخروٹ اور پستہ کی گریاں شامل کر دیں۔ دودھ ایک جوش پر ابال کر ڈال دیں۔ دھیمی آگ پر پکنے دیں جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر چند منٹوں کے لئے دم پر لگا دیں۔ پھر سویوں کو پلیٹوں میں اتار لیں اور ان پر چاندی کے ورق لگائیں بادام اور پستہ کی چند گریاں باریک پیس کر پھیلا دیں۔ پہلے آڑو کی پھانکیں کاٹ کر چاروں طرف سجا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سویاں کا زردہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں	250گرام	چینی	375گرام
گھی	125گرام	گری بادام	60گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	زردے کا رنگ	ایک چٹکی
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچیاں بھون لیں یا آلائچیوں کے دانے نکال کر بھون لیں۔ آدھ کلو پانی میں چینی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اور زردے کا رنگ ڈال دیں۔ ایک یا دو ابال آنے پر سویاں اور بادام کی گریاں ڈال دیں۔ پھر انہیں بھاری ڈھکنے سے ڈھانپ دیں۔ دیگچے کو اوپر نیچے دائیں بائیں ہلائیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو دھیمی آگ پر دم دے دیں پلیٹوں میں سویاں ڈال کر کانٹے سے پھیلا دیں اور ان پس ورق لگا دیں۔ ورقوں پر پسے ہوئے بادام پھیلا دیں۔

سویوں کا زردہ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں باریک	250گرام	چینی	375گرام
گری بادام	30گرام	آلائچی سبز	دس عدد
گری پستہ	50گرام	کشمش	دس عدد
زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی	کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: گھی میں دو آلائچیاں اور کشمش بھون لیں۔ ایک بڑے دیگچے میں سویاں ڈال کر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بادامی رنگ میں بھون لیں۔ چینی میں 375 گرام یا آدھا کلو پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اور اسے سویوں میں ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں جب سویاں گل جائیں تو کیوڑہ میں پسی ہوئی زعفران شامل کر دیں۔ چھ عدد سبز الائچیوں کے دانے پیس کر اس آمیزے میں حل کر دیں۔ اب بادام اور پستہ کی گریوں کو باریک کاٹ کر ڈال دیں۔ بعد میں کیوڑہ کا ایک بڑا چمچ بھی ڈال دیں۔ تین منٹ بعد اسے دم پر رکھ دیں۔ گرم گرم سویوں کو پلیٹوں میں نکال لیں۔ بادام اور پستہ کی ہوائیاں بکھیر دیں۔ پہلے ورق لگا لیں۔ سویوں کا لذیذ زردہ تیار ہے۔

سویوں کا زردہ۔ 3

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں	250 گرام	چینی	375 گرام
دودھ	250 گرام	بالائی	250 گرام
کھویا	250 گرام	گھی	250 گرام
گری بادام	50 گرام	گری پستہ	60 گرام
ناریل کترا ہوا	30 گرام	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی
لونگ	دو عدد	الائچی سبز	دس عدد
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: ایک کھلے منہ کے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز الائچیاں اور لونگ بھون لیں۔ پھر سویاں ڈال کر ڈارک براؤن رنگ پر بھون لیں۔ کھویا مسل کر بھون لیں۔ پھر دودھ اور پسا ہوا ناریل ڈال دیں اور بھاری ڈھکنے سے ڈھانپ دیں تاکہ سویاں بھاپ میں گل جائیں۔ چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر قوام تیار کر لیں اور اسے سویوں میں شامل کر دیں۔ بادام اور پستہ کی گریاں بھی ڈال دیں۔ چند منٹ بعد اسے مزید ڈھانپ دیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے اور سویوں میں جذب ہو جائے تو سویاں گھی چھوڑ دیں گی تب

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

انہیں اتار لیں اور روح کیوڑہ ڈال کر چند منٹ کے لئے ڈھانپ دیں۔ پھر پلیٹوں میں سویاں نکال لیں ان پر چاندی کے ورق لگائیں۔ پستہ کی باریک گریاں کاٹ کر پلیٹوں میں پھیلا دیں۔

سویوں کا زردہ۔ 4

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں	250گرام	دودھ	تین کلو
گھی	250گرام	چینی	375گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	کیوڑہ	ایک بڑا چمچ

ترکیب: ایک کھلے منہ کے دیگچے میں دودھ پکائیں اتنا پکائیں کہ دودھ خشک ہو کر ربڑی بن جائے۔ دوسرے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچیاں بھون لیں۔ ربڑی بنے دودھ میں سویاں ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ جب سویاں ایک کنی پر گل جائیں تو چینی میں زعفران اور 750گرام پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اس شیرے کو سویوں میں ڈال دیں۔ ایک فرائی پین میں پستہ اور بادام بھون لیں اور سویوں میں شامل کر دیں پھر کیوڑہ ڈال کر دم پر لگا دیں چند منٹ بعد اتار لیں۔ پھر پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں پستہ اور بادام کی ہوائیاں بکھیر دیں۔

سویوں کا متنجن

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
باریک سویاں	ایک کلو	گوشت	آدھا کلو
چینی	750گرام	گھی	250گرام
دہی	60گرام	دودھ	375گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چھوہارے	چار عدد	کشمش	40گرام
ناریل پسا ہوا	30گرام	گری بادام	60گرام
گری پستہ	30گرام	الائچی سبز	چھ عدد
کیوڑہ	دو بڑے چمچ	زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی
لونگ	دو عدد	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: گوشت کو صاف کر کے دھو لیں اور نمک لگا کر رکھ دیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں اس میں سبز الائچی سے دانے نکال کر بھون لیں ساتھ لونگ بھی شامل کر لیں۔ اسی دیگچی میں گوشت ڈال کر تلیں اور دہی لگا کر دھیمی آگ پر رکھ دیں۔ دہی جب خشک ہو جائے اور گوشت میں پوری طرح جذب ہو جائے تو گوشت کو بھونیں۔ چار پیالی پانی ڈال کر گوشت کو ہلکی آنچ پر پکنے دیں یہاں تک کہ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے چینی میں تقریباً ایک لیٹر پانی ڈال کر شیرہ بنا لیں اور اسے گوشت میں ڈال دیں سویاں بھی ملا دیں۔ ذرا سی پک جائیں تو ناریل اور دودھ شامل کر دیں پھر بھاری ڈھکنے سے ڈھک دیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور اچھی طرح محلول میں جذب ہو جائے اور سویاں گل جائیں اور دودھ چھوڑنے لگیں تو زعفران کو کیوڑہ میں ملا کر حل کر لیں اور اس آمیزے میں ڈال دیں پھر بادام اور پستہ کی گریوں کو بھی اس میں ڈال دیں اور چند منٹ تک دم پر رہنے دیں۔ سویاں پلیٹوں میں ڈالدیں اور گوشت کی چھوٹی چھوٹی بوٹیاں اوپر سجا دیں اور ورق بھی لگا دیں باریک پستہ اور بادام کی گریاں اس پر پھیلا دیں۔ چھوہاروں کو دودھ میں ابال کر گلا لیں اور باریک کتر کر ان پر بچھا دیں۔

شاہی سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں	180گرام	دودھ	دو لیٹر
چینی	حسب ذائقہ	گھی	ایک چمچ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چھوہارے	دو عدد	الائچی سبز	چار عدد
گری بادام	آٹھ عدد	گری پستہ	آٹھ عدد
ناریل پسا ہوا	کھانے کے تین چمچ	کشمش	آٹھ عدد
زعفران پسا ہوا	دو گرام	☆	☆

ترکیب: دودھ اتنا ابالیں کہ آدھا رہ جائے۔ گھی میں الائچیاں ڈال کر بھونیں پھر سویاں ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں بعد میں دودھ اور چھوہارے ڈال کر پکائیں۔ جب محلول گاڑھا ہونے لگے تو چینی ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں جب پکتے پکتے آدھا ہو جائے تو زعفران، بادام، پستہ، کشمش ڈال کر پکائیں۔ ہلکی آگ پر دس منٹ پکنے کے بعد اتار لیں۔ پلیٹوں میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں۔ پستہ اور بادام اور ناریل کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

شیر خرمہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	دو کلو	سویاں	250گرام
چھوہارے	60گرام	گری بادام	60گرام
گری پستہ	30گرام	الائچی سبز	چھ عدد
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	چینی	250گرام

ترکیب: دودھ میں تمام خشک میوے پکنے کے لئے رکھ دیں جب دودھ خشک ہو کر ڈیڑھ کلو کے قریب رہ جائے تو اس میں سویاں ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ آہستہ آہستہ چمچہ چلاتی رہیں۔ جب پک کر آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو چینی، چھوہارے (پیس کر) بادام کی گری اور الائچی کے دانے ڈال دیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے اور کھیر کی شکل اختیار کرنے لگے تو کیوڑہ ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پلیٹوں میں سویاں نکالیں ان میں چاندی کے ورق لگائیے اور بادام کی ہوائیاں چھڑک دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کھوئے کی سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھویا	375گرام	سویاں	ایک کلو
بالائی	آدھ کلو	دودھ	آدھ کلو
آلائچی سبز	چھ عدد	لونگ	دو عدد
گھی	250گرام	گری بادام	60گرام
گری پستہ	آدھ پھنانک	کشمش	ایک چمچ
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی
چینی	ایک کلو	☆	☆

ترکیب: گھی میں لونگ اور سبز آلائچیاں بھون لیں پھر سویاں ڈال کر بادامی رنگ پر بھون لیں ان سویوں میں دودھ ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ جب سویاں گل جائیں تو بالائی اور کھویا پھینٹ کر ملالیں اور ہلکی آنچ رکھیں اور زعفران ملا دیں اور چینی کی چاشنی بنالیں۔ دودھ خشک ہو جائے اور سارا آمیزہ ایک جان ہو جائے تو بادام' پستہ اور کشمش ڈال دیں پھر کیوڑہ ڈال کر چند منٹ کے لئے ڈھک کر رکھ دیں۔ پلیٹوں میں سویاں نکال لیں اور چاندی کے ورق لگالیں' پستہ اور بادام سجادیں۔ سجاوٹ اور ذائقے کے لئے سرخ سیب کے قتلے پلیٹ کے چاروں طرف سجادیں۔

میٹھی سویاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سویاں	250گرام	چینی	100گرام
گھی	200گرام	جائفل	ایک چٹکی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

شہد	ایک بڑا چمچہ	گری بادام	60گرام
آلائچی سبز	چار عدد	کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ
زعفران پسی ہوئی	ایک چٹکی	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: چینی اور شہد میں 250 گرام بھر پانی ڈال کر پکائیں۔ شیرہ پک کر تیار ہو جائے تو اتار لیں۔ ایک بڑے کھلے منہ کے دیگچے میں سبز آلائچیوں کو گھی میں بھون لیں پھر اس میں سویاں ڈال دیں اور گہرا بادامی رنگ آنے تک بھونتے جائیں۔ کیوڑے میں پسی ہوئی زعفران حل کر کے ڈال دیں۔ اندازے سے اتنا پانی ڈالیں کہ سویاں گل جائیں۔ چینی اور شہد کے تیار شدہ شیرہ اس میں ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں جب پانی خشک ہو جائے اور سویاں گل جائیں اور شیرہ جذب ہو جائے تو جائفل ڈال دیں۔ جب سویاں گھی چھوڑ دیں تو کیوڑہ ڈال کر چند منٹ کے لئے دم پر لگا دیں۔ پھر سویاں پلیٹوں میں نکال لیں۔ پھر چاندی کے ورق لگائیں۔ بادام گھی میں تل کر سویوں پر ڈال دیں۔ لذیذ میٹھی سویاں تیار ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو کی میٹھی پوریاں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	250گرام	میدہ	250گرام
چینی	125گرام	دودھ	حسب ضرورت
زعفران	ایک چٹکی بھر	گھی	حسب ضرورت

ترکیب: آلو دھو کر ابال لیں۔ جب آلو گل جائیں تو چھلکا اتار کر آلوؤں کو سل پر باریک پیس لیں اور میدہ میں ملا لیں۔ اب چینی اور گھی بھی اس میں شامل کر لیں اور زعفران پیس کر ملا دیں۔ دودھ کی مدد سے ان تمام اشیاء کو قدرے سخت جان حالت میں گوندھ لیں۔ پھر اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر پوریوں کی شکل میں بیل لیں۔ کڑاہی میں گھی یا تیل کڑ کڑا کر یہ پوریاں تل لیں۔ جب پوریوں کی رنگت ہلکی بادامی ہو جائے تو اپنی کڑاہی سے اتار لیں۔ آلوؤں کی مزیدار پوریاں تیار ہیں۔

انڈے کے میٹھے پراٹھے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	دو عدد	دودھ	250گرام
آٹا	اندازاً تین پراٹھوں کا	چینی	حسب ذائقہ

ترکیب: آٹے میں گھی اور چینی ڈال کر اسے خوب ملا دیں بلکہ دونوں ہاتھوں سے مسل کر بالکل یکجان کر لیں۔ دودھ اور انڈے ملا کر خوب پھینٹیں۔ اس پھینٹے ہوئے دودھ اور انڈوں کے ساتھ آٹا گوندھ لیں پھر اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر اندر گھی لگائیں اور پراٹھے کی طرح پکا لیں۔ بہت لذیذ پراٹھے ہوں گے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ایپل پائی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سیب	ایک کلو	چینی	4 بڑے چمچ
پسی ہوئی چینی	100 گرام	پسی ہوئی دار چینی	ایک بڑا چمچ
آٹا	250 گرام	کشمش	60 گرام
مکھن	تین چھٹانک	بادام	ایک چھٹانک
لیموں کا چھلکا کدوکش کیا ہوا	ایک	ڈبل روٹی کا چورا	تھوڑا سا
انڈا	ایک عدد	☆	☆

ترکیب: سیب چھیل کر بیج نکال لیں پھر سیب کے قتلے کر لیں اور ان قتلوں کو پیالے میں رکھ کر ان کے اوپر لیموں کے چند قطرے ڈال دیں۔ اس کے بعد دو چمچ چینی، دو چمچ مکھن 60 گرام کشمش اور 45 گرام بادام کی گری تھوڑا سا آٹا اور دار چینی سیب کے ٹکڑوں میں ملا دیں اور اس کو ایک طرف رکھ دیں۔ اب پائی کا آمیزہ تیار کریں۔ چھنا ہوا آٹا پرت میں ڈھیر کی شکل میں لگائیں۔ ایک پیالہ لیں اس میں مکھن، پسی ہوئی چینی، انڈے کی زردی اور سفیدی ڈال کر آمیزہ تیار کریں۔ پھر آٹے اور اس آمیزے کو خوب اچھی طرح مکس کریں اور فریج میں ٹھنڈا کرنے کے لئے رکھ دیں۔ جس برتن میں پائی بنانا ہے اس میں مکھن اچھی طرح لگا کر اس کو بھی فریج میں رکھ دیں تاکہ مکھن اچھی طرح جم جائے۔ پھر اس برتن کو نکال کر اس میں تھوڑا سا آٹا چھڑک دیں۔ اب اس مرکب کو بیل کر روٹی تیار کریں اور اس کو برتن کے اندر لگا دیں۔ اور اس پر ڈبل روٹی کا چورا چھڑک دیں۔ پھر سیب کا مرکب اس میں ڈال کر ہاتھ سے ہموار کریں۔ باقی آٹے کی روٹی بنائیں جتنی پہلے بنائی تھی اسے سیب کے مرکب کے اوپر ڈال دیں۔ دونوں روٹیوں کے کنارے دبا کر ایک دوسرے سے پیوست کر دیں اور اس کو اوون ٹرے میں رکھ دیں۔ ایپل پائی چالیس منٹ کے اندر تیار ہو جائے گی۔ پھر اس کو فریش کریم اور سنابری سے سجا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بالائی والے ٹکڑے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ڈبل روٹی	ایک عدد	چینی	375گرام
گھی	250گرام	بالائی	آدھ کلو
گری بادام	30گرام	گری اخروٹ	30گرام
کشمش	40گرام	پستہ	40گرام
زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی	آلائچی سبز	چھ عدد
کیوڑہ	ایک بڑا چمچ	☆	☆

ترکیب: سلائس چاروں طرف سے کاٹ لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں گھی ڈال کر سبز آلائچیاں تل لیں پھر ڈبل روٹی کے سلائس تل لیں۔ آدھ کلو پانی میں 375 گرام چینی ڈال کر پکالیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہونے لگے تو اتار لیں۔ پسے ہوئے زعفران کو بالائی میں پھینٹ لیں۔ سلائس ہلکی آنچ پر تلیں اور ان پر چاشنی ڈال دیں۔ بالائی تھوڑی تھوڑی سلائسوں پر ڈالتی جائیں۔ بادام' اخروٹ' پستہ اور بھیگی ہوئی کشمش ڈال دیں تاکہ دونوں طرف سے یکساں پک جائیں اور ثابت رہیں۔ بالائی جب جذب ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال دیں پھر چند منٹ کے لئے دم پر لگا دیں۔ پلیٹوں میں ٹکڑے نکالیں ان پر چاندی کے ورق لگائیں۔ ان پر پستہ' بادام' اخروٹ اور کشمش سجا دیں۔

پوڑے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گڑ	375گرام	گندم کا آٹا	250گرام
گھی	حسب ضرورت	☆	☆

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ترکیب: گڑ میں آدھ کلو پانی ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ جب گڑ اور پانی یکجان ہو جائیں تو اتار لیں۔ گڑ والے پانی سے آٹا گوندھ لیں۔ آٹا اتنا زیادہ نرم ہونا چاہیے کہ توے پر آسانی سے پھیل جائے چمچ سے آٹا اس طرح پھیلا دیں جس طرح آملیٹ پھیلاتے ہیں۔ پھر اسے پراٹھے کی طرح فرائی کریں گھی خوب زیادہ ہونا چاہئے۔ پوڑے تیار ہیں۔

تلے ہوئے سیب

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سیب بڑے	تین عدد	انڈے	تین عدد
میدہ	125گرام	چینی	125گرام
گھی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: سیب چھیل کر گول گول کاٹ لیں اور درمیان سے بیج اور گٹھلی نکال لیں یا سیب کاٹنے سے پہلے سیب کاٹنے کی گول چھری سے سیب کے بیج نکال لیں پھر چھیل لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی ایک گہری پلیٹ میں الگ الگ ڈال کر خوب پھینٹیں۔ اتنا کہ سفیدی جھاگ کی شکل میں بن جائے۔ پھر اس میں چینی اور میدہ ملا دیں اور خوب پھینٹتے جائیں۔ جب یہ سب مل کر ایک ہو جائے تو زردی بھی اس میں شامل کر لیں۔ اب سیب کا ایک ٹکڑا لے کر اس کو اس تیار شدہ انڈوں اور میدہ میں اچھی طرح لتھیڑ لیں اور فرائی پین میں گھی گرم کر کے اس میں تلتے جائیں۔ ایک ایک ٹکڑا کر کے آہستہ آہستہ ہلکی آنچ پر تلیں اور سرخ ہونے پر اتار لیں بہت مزے کی آسانی سے اور جلدی سے تیار ہونے والی سویٹ ڈش ہے۔

تنوری روٹی کا میٹھا

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
تنوری روٹی	ایک کلو	چینی	تین کلو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دودھ	ایک کلو	کھویا	250گرام
بالائی	250گرام	گھی	375گرام
زعفران پسی ہوئی	آدھی چٹکی	الائچی سبز	چھ عدد
لونگ	دو عدد	گری بادام	60گرام
گری پستہ	20گرام	گری اخروٹ	30گرام

ترکیب: روٹی کو ابلے ہوئے دودھ میں بھگو دیں تاکہ روٹی دودھ کو جذب کر لے ایک بیلنے میں گھی گرم کر کے الائچیاں اور لونگ بھون لیں۔ اس میں دودھ بھگوئی روٹی اور چینی ڈال دیں۔ کھویا مسل کر ڈال دیں۔ بالائی پھینٹ کر شامل کر دیں چمچہ چلاتی رہیں۔ دھیمی آگ رکھیں اب بادام' پستہ اور اخروٹ ڈال دیں۔ چینی جب اچھی طرح حل ہو جائے شیرہ پک کر جذب ہو جائے اور گھی اوپر آ جائے تو کیوڑہ ڈال کر چند منٹوں کے لئے دم پر رکھ دیں۔ پھر پلیٹوں میں اتار کر لذیذ روٹی تناول فرمائیں۔

جام رول

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
جام	125گرام	چینی	125گرام
دودھ	ایک سیر	انڈے	چھ عدد
میدہ	375گرام	گھی	125گرام
کسٹرڈ پاؤڈر	کھانے کے تین چمچ	☆	☆

ترکیب: انڈوں کی سفیدی اور زردی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ اتنا پھینٹیں کہ بالکل جھاگ ہو جائے۔ اب اس میں کھانے کا ایک بڑا چمچہ چینی کا ملا دیں جب چینی بھی بالکل جھاگ میں مل جائے تو اس میں میدہ ملا دیں جب تینوں چیزوں کا مرکب تیار ہو جائے تو فرائی پین میں گھی ڈال کر گول چپاتی کی طرح ٹکیاں تل لیں اور تلنے کے بعد ٹھنڈا ہونے کے لئے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ایک پلیٹ میں رکھ دیں اب اس پر جام کا ہلکا ہلکا لیپ دیں اور اس کو گول گول لپیٹ کر دیں۔ اس طرح ہر تکیہ کو لپیٹ کر رکھ لیں۔ اب اس کے ایک انچ موٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ کسٹرڈ پاؤڈر اور دودھ کا کسٹرڈ تیار کریں اور ڈش میں ڈال کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب نیم گرم رہ جائے تو اس میں رول رکھ دیں یا ایک فلیٹ ڈش میں جام رول رکھ کر اوپر سے کسٹرڈ ڈال دیں اور فریج میں ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر کھانے کے لئے پیش کریں۔

جیلی ود ایپل

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
جیلیٹن پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ	دودھ	دو کپ
بادام کا ایسنس	چند قطرے	انناس	گول کٹے ہوئے ٹکڑے
چیریز	چند دانے	☆	☆

ترکیب: ایک پیالے میں دو کھانے کے چمچ ٹھنڈا پانی لے کر جیلیٹن پاؤڈر گھول لیں۔ اس میں ایک کپ گرم دودھ ڈال دیں یہ سخت سا ہو جائے گا۔ پھر پونا کپ (3/4 کپ) چینی ڈال کر مکس کر دیں۔ اب ایک کپ ٹھنڈا دودھ ڈال کر مکس کر لیں اور اسے کسی سادہ ڈیزائن کے برتن میں ڈال کر جما لیں۔ جمانے سے ایسنس کے چند قطرے ضرور ڈال لیں جب جم جائے تو مناسب سائز کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ایک کپ چینی اور چار کپ پانی کا شربت بنائیں اس میں جیلی کے یہ ٹکڑے ڈال دیں اس پر انناس کے گول ٹکڑے اور چیریز سجائیں۔

خوبانی ڈش

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
خوبانی خشک	250 گرام	چینی	250 گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دودھ	ایک کلو	ناریل پسا ہوا	200گرام
کسٹرڈ	5 چمچ (چائے)	گھی	حسب ضرورت

ترکیب: خوبانی کو چار گھنٹے تک پانی میں بھگوئے رکھیں پھر اس کی گٹھلیاں آسانی سے نکل آئیں گی پھر صاف پانی سے اچھی طرح دھو کر ایک دیگچی میں ڈال دیں اور آدھ کلو پانی شامل کر دیں پھر چولہے پر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ خوب اچھی طرح پکنے دیں۔ یہاں تک کہ دیگچی کا تمام پانی خشک ہو جائے۔ اب ایک علیحدہ دیگچی میں عام طریقے سے کسٹرڈ پکائیں۔ جب کسٹرڈ پوری طرح پک جائے تو ایک ڈش میں ایک تہہ کسٹرڈ کی اور دوسری تہہ خوبانی کی جمائیں اسی طرح تہہ بہ تہہ پوری ڈش بھر لیں جب ڈش بھر جائے تو کدوکش یا پسے ہوا ناریل کی تہہ جما دیں۔ اب ڈش کو ٹھنڈی کرنے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ اس ڈش میں آپ مزیدار اضافہ بھی کر سکتی ہیں وہ اس طرح کہ ہر تہہ کے درمیان انگور کے دانے یا سیب کی قاشیں رکھ دیں۔ یا کوئی فروٹ جیلی کی تہہ رکھ سکتی ہیں۔ مزید ذائقے کے لئے ان کے علاوہ اناناس کے گول ٹکڑے رکھ دیں۔ انتہائی منفرد خوش ذائقہ اور لذیذ سویٹ ڈش تیار ہے۔ یورپی سویٹ ڈشوں کی طرح اوپر کریم ڈال دیں زیادہ خوش شکل اور لذیذ بن جائے گی۔

ڈبل روٹی کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ڈبل روٹی درمیانہ سائز	ایک عدد	چینی	250گرام
گھی	250گرام	کیوڑہ	چار بڑے چمچ
زعفران	ایک چائے کی چمچی	بادام کی گری	60گرام
پستہ	آدھی چھٹانک	بالائی	250گرام
ورق چاندی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: ڈبل روٹی کے آٹھ سلائس لیں ان کو چاروں طرف سے کاٹ لیں۔ پھر ہر سلائس کو دو برابر حصوں میں کاٹ لیں بادام کی گری گرم پانی میں کچھ دیر بھگو کر چھیل لیں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اور باریک کاٹ لیں۔ پستہ بھی باریک کاٹ لیں۔ اس کے بعد چینی میں 375 گرام پانی ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں اور اسے پکا کر شیرہ تیار کر لیں اور ایک باریک کپڑے سے چھان لیں۔ اب سلائس فرائی پان میں تل کر بادای رنگ کر لیں۔ بادای ہونے پر چینی کے شیرہ میں ڈالتے جائیں اور جب سب تل جائیں تو اس میں زعفران پیس کر اور کیوڑہ بھی ساتھ ملا دیں اور چینی کے شیرے سے نکال کر ایک ڈش میں سجا دیں۔ اوپر سے بادام اور پستہ ڈال دیں پھر چاندای کے ورق لگا دیں اور بالائی ڈال کر کھانے کے لئے پیش کر دیں۔

ڈیٹ ڈیلائیٹ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھجوریں	250 گرام	مادی بسکٹ	ایک پیکٹ
مکھن	4 بڑے چمچ	چینی	4 بڑے چمچ
کھوپرا پسا ہوا	1/2 پیالی	انڈا پھینٹا ہوا	ایک عدد
بادام پسے ہوئے	تین اونس	تازہ کریم	تین اونس

ترکیب: کھجوریں کو دھو کر گٹھلیاں نکال لیں۔ مکھن کو پتیلی میں چینی کے ساتھ دھیمی آنچ پر پگھلائیں۔ پھر اس میں کھجوریں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ یہ پیسٹ بن جائے۔ چولہے پر سے ہٹا کر اس میں انڈا ڈال کر تیزی کے ساتھ چلائیں چولہے پر پتیلی دوبارہ رکھیں اور بسکٹوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ان کو کھجوروں کے مکسچر میں ملائیں۔ چند منٹ تک پکنے دیں' یہاں تک کہ مکسچر کی تہہ بسکٹوں پر چڑھ جائے۔ اب بادام ڈالیں اور آگ سے اتار لیں۔ مکسچر کو ایک ٹرے میں پھیلا دیں۔ پھر تیز چھری سے چوکور ٹکڑوں میں کاٹیں اور اسے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پیش کرنے سے پہلے ان پر پسا ہوا کھوپرا ڈال دیں اور ان پر تازہ کریم ڈالیں۔ یہ غذایت بھری صحت بخش ڈش تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

شاہی ٹکڑے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ڈبل روٹی	ایک عدد	گھی	250گرام
دودھ	ڈیڑھ کلو	بادام کی گری	50گرام
پستہ	25گرام	الائچی سبز	چھ عدد
زعفران	ایک چائے کی چمچی	کیوڑہ	پانچ چائے کی چمچ
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: بڑی ڈبل روٹی کے آٹھ توس بنا کر اس کے کنارے علیحدہ کر لیں۔ اب ان کو اپنی پسند کے مطابق چھوٹے متوازی ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ایک برتن میں زعفران بھگو دیں۔ بادام کی گری گرم پانی میں بھگو دیں۔ نرم ہو جانے پر اس کا چھلکا اتار لیں پھر اسے باریک کر کے زعفران کے پانی میں ڈال دیں اور پستہ باریک کتر کر اس میں شامل کر دیں اب ان چیزوں میں کیوڑہ ڈال دیں اور سل پر باریک پیس لیں اور دودھ کو اتنا پکائیں کہ آدھا رہ جائے پھر اس میں چینی ملا دیں۔ اس کے بعد فرائی پان میں گھی ڈال کر ڈبل روٹی کے ٹکڑے تل لیں۔ اسے ہلکی آنچ پر تلیں جب یہ ڈبل روٹی کے ٹکڑے پوری طرح بادامی رنگ کے ہو جائیں تو ایک پلیٹ میں اتار کر رکھ دیں۔ پھر ان ٹکڑوں کو دودھ میں ڈال کر پکائیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور یہ ٹکڑے گداز ہو جائیں لیکن ٹوٹنے نہ پائیں پھر یہ ٹکڑے احتیاط کے ساتھ اٹھا کر پلیٹ میں رکھ دیں اور اوپر زعفران ڈال دیں اوپر سے کترے ہوئے پستے بادام ڈال دیں اور چاندی کے ورق لگا دیں ٹھنڈا ہونے پر نوش فرمائیں۔

فروٹ ٹرائفل

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
جیلی	ایک پیکٹ	کسٹرڈ	ایک پیکٹ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کریم	ایک پیکٹ	مختلف پھل کٹے ہوئے	حسب ضرورت
سپونج کیک	چار انڈوں والا	☆	☆

ترکیب: جیلی دو کپ پانی ڈال کر جمائیں اور کسٹرڈ بنا کر مختلف پھل ڈالیں۔ پھر کریم کی ایک تہہ لگا دیں۔ اس کے بعد کسٹرڈ کی ایک تہہ لگا دیں۔ سب سے آخر میں جیلی کے کیوب کاٹ کر اوپر سجا دیں۔ فروٹ ٹرائفل تیار ہے۔ روز جیلی کی بجائے اورنج جیلی ذائقہ اور رنگ میں بھی خوبصورت لگتی ہے۔ پھلوں میں انناس کا استعمال مزید ذائقہ میں اضافہ کرے گا۔ گلابی رنگ کا کسٹرڈ روز جیلی کے ساتھ نہ بنائیں یہ اورنج رنگ جیلی میں زیادہ موزوں رہتا ہے۔ پیلے رنگ کے کسٹرڈ میں روز جیلی کا استعمال خوبصورتی کو مزید ابھارتا ہے۔

فرنچ ٹوسٹ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ڈبل روٹی کے سلائس	چھ عدد	دودھ	آدھی پیالی
میدہ	ایک درمیانہ چمچہ	انڈے	دو عدد
چینی	ایک درمیانہ چمچ	نمک	ایک چائے کا چمچہ
ونیلا خوشبو	آدھا چمچہ	☆	☆

ترکیب: ڈبل روٹی کے سلائس کے کنارے چاقو سے کاٹ لیں۔ انڈے ایک برتن میں ڈال کر خوب پھینٹ لیں پھر اس میں چینی اور دودھ ملا دیں۔ اس کے بعد اس میں چینی اور دودھ بھی شامل کر لیں اور خوب پھینٹ کر یکجان کر لیں۔ پھر اس میں سلائس بھگو لیں۔ پندرہ منٹ تک بھیگے رہنے دیں۔ اب ایک فرائی پین میں گھی ڈالیں اور بڑے آرم سے ایک ایک سلائس ڈال کر تل لیں۔ بادامی ہونے پر پلٹے سے آہستہ سے پلٹ دیں دونوں طرف سے بادامی ہونے پر نکالتے جائیں اور کھانے سے پہلے پیش کرنے سے پہلے ان پر تھوڑی سی بالائی بچھا دیں۔ یہ ٹوسٹ صبح کے ناشتے میں پیش کیے جاتے ہیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کسٹرڈ اور کیلے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دودھ	ایک کلو	کسٹرڈ پاؤڈر	دو بڑے چمچے
کیلے	چار عدد	انڈے	دو عدد
مکھن نمکین	دو اونس	چینی	180 گرام
بالائی	125 گرام	☆	☆

ترکیب: دودھ کو پکنے کے لئے رکھ دیں۔ جب پک پک کر وہ 750 گرام رہ جائے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ انڈوں کو ایک پیالی میں ڈال کر خوب پھینٹ لیں اور کسٹرڈ پاؤڈر کو 125 گرام دودھ میں خوب گھول لیں۔ اب پکتے ہوئے دودھ میں پہلے کسٹرڈ ڈال کر خوب چمچہ ہلائیں اور آگ دھیمی رکھیں۔ جب دودھ اور کسٹرڈ یکجان ہو جائیں تو انڈے ڈال کر چمچہ چلاتے رہیں۔ اور آگ دھیمی رکھیں اور ساتھ ہی مکھن ڈال دیں۔ جب سب کچھ مل کر ایک ہو جائیں تو اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے کسی کھلے منہ کے برتن میں الٹ دیں جب خوب ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں بالائی ڈال کر اس کو پھینٹ لیں اور اب اس میں کیلے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر ڈال دیں اور کھانے کے لئے پیش کر دیں۔ خیال رہے کہ کسٹرڈ کیلے میز پہ پیش کرتے وقت ڈالنا چاہئے۔ پہلے نہیں کیونکہ پہلے ڈالنے سے وہ پانی چھوڑ دیتے ہیں۔

کیلے کی سویٹ ڈش

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے بڑا سائز	تین عدد	کریم	300 ملی گرام
لیمن جیلی	ایک پیکٹ	پستہ	50 گرام
لیموں کا رس	ایک ٹی سپون	آئسنگ شوگر	پچاس گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پھل کا جوس	چار ٹیبل سپون	جلائیں	دس گرام
لیموں کا چھلکا پسا ہوا	ایک عدد	☆	☆

ترکیب: ایک کھلے منہ کا برتن لیں اس میں ٹھنڈا پانی ڈال کر اس میں جیلی ملا لیں ایک بڑے باؤل میں برف کے بہت سے ٹکڑے ڈال کر ان کے اوپر ایک سانچا رکھ دیں۔ جیلی کو چند منٹ پکائیں۔ پتے کے چھلکے اتار کر چھوٹے چھوٹے کتریں۔ اب ایک کیلا چھیل کر اس کے باریک ٹکڑے کاٹ لیں اور اس پر آدھے لیموں کا عرق چھڑک دیں۔ اس کے بعد تین چار بڑے چمچ جیلی سانچے میں ڈال کر پانچ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ پانچ منٹ بعد کیلے کے ٹکڑے سانچے میں جیلی کے اندر گولائی میں ترتیب سے لگا دیں اس کے اوپر تھوڑی سی جیلی مزید ڈال دیں اور پھر اس کے درمیان میں پتے کے ایک چوتھائی ٹکڑے احتیاط سے ڈال دیں۔ خیال رہے کہ کیلے اور پتے کی ترتیب متاثر نہ ہو پھر اس کو بیس منٹ کے لئے فریج میں رکھ دیں تاکہ آمیزہ جم جائے۔ اب باقی دونوں کیلے چھیل کر ڈونگے میں ڈال دیں۔ اس میں تھوڑا سا لیموں کا پسا ہوا چھلکا آلنسنگ شوگر ملا کر خوب اچھی طرح مکس کر لیں بعد میں اس میں چار چمچ جوس بھی ملا دیں۔ اب دو بڑے چمچ گرم پانی میں جلائیں ملا لیں اور اچھی طرح پھینٹ کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائے تو اس کو کیلے کے آمیزے میں ڈال دیں۔ ایک الگ برتن میں کریم کو خوب پھینٹ لیں اور اس کو بھی کیلے کے آمیزے میں ڈال دیں۔ اب اس میں باقی پستہ بھی ڈال دیں۔ ایک چمچ کے ساتھ یہ آمیزہ احتیاط کے ساتھ جمی ہوئی جیلی کے اوپر ڈال دیں اور اس سانچے کو تین گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ اچھی طرح سیٹ ہو جائے تو ایک الگ پلیٹ میں الٹا لیں۔ کیلے کی سویٹ ڈش تیار ہے۔

کیلے کے قتلے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے سخت	تین عدد	چینی	ایک پیالی
ایسنس	چند قطرے	گھی	حسب ضرورت

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ترکیب: کیلوں کے گول قتلے کاٹ لیں اور کڑاہی میں گھی گرم کر کے انہیں ہلکی آنچ پر پانچ سے دس منٹ تک تل لیں۔ اب پتیلی میں چینی اور تقریباً آدھی پیالی پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں۔ گاڑھا ہونے لگے تو کیلے کے تلے ہوئے قتلے ڈال کر پتیلی پانچ منٹ تک چولہے پر رہنے دیں پھر ایسنس یا خوشبو ڈال کر چولہا بند کر دیں۔ اگر آپ کو زیادہ مٹھاس پسند نہیں تو شیرے کے لئے چینی کی مقدار کم کی جا سکتی ہے۔ خوشبو ڈالنے کے چند منٹوں بعد اسے پتیلی سے نکال کر ڈش میں ڈال لیں۔ کیلے کے مزیدار قتلے تیار ہیں۔

کیلے کا میٹھا

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے	دو عدد	موسمی یا کینو	چار عدد
کشمش	بارہ عدد	چینی	دو چائے کے چمچ
انڈے کی سفیدی	ایک عدد	☆	☆

ترکیب: کیلوں کے باریک باریک ٹکڑے کاٹ لیں۔ موسمی یا کینو کا عرق نکال لیں۔ اگر آپ کو کینو یا موسمی کے چھلکوں کی کڑواہٹ بری نہیں لگتی تو چھلکوں کو باریک کاٹ لیں یا پھر دو کینو یا موسمی کا گودا نکال لیں۔ اب کیلوں کے ٹکڑوں میں کینو کا عرق، گودا یا چھلکے اور کشمش ملا لیں اور اوون ڈش میں ان چیزوں کو ڈال دیں۔ انڈے کی سفیدی اچھی طرح پھینٹ لیں۔ جب سفیدی صرف جھاگ کی شکل میں رہ جائے تو اس میں چینی ملا کر مزید پھینٹیں تاکہ چینی حل ہو جائے۔ انڈے اور چینی کے آمیزے کو کیلوں کے ٹکڑوں کے اوپر ڈال دیں اور اوون میں اسے رکھ دیں۔ دس منٹ بعد اوون کھول کر دیکھیں۔ اگر اوپر سے یہ سنہری رنگ اختیار کر جائے تو باہر نکال لیں اور ٹھنڈا یا گرم جس طرح چاہیں پیش کر دیں بہت عمدہ میٹھا بنے گا۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گندم کا میٹھا دلیہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گندم کا دلیہ	60گرام	گھی	30گرام
چینی	125گرام	دودھ	آدھ کلو
آلائچی سبز	چھ عدد		

ترکیب: گندم کے دلیے کو گھی میں بھون لیں جب اس کا رنگ گہرا بادامی ہو جائے تو اس میں آدھ کلو پانی ڈال دیں اور دھیمی آگ رکھیں۔ جب دلیا گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اس میں دودھ ڈال دیں اور اس طرح ہلکی آنچ پر پکنے دیں جب دودھ خشک ہو جائے تو اس میں چینی ڈال کر چار پانچ منٹ تک پکائیں۔ چمچہ چلاتی رہیں پھر آلائچی پیس کر ڈال دیں اور اتار کر جمالیں۔

میٹھا مغز

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بکرے کے مغز	دو عدد	چینی	250گرام
گھی	250گرام	☆	☆

ترکیب: مغز کو پانی میں ڈال کر ایک ابال دے دیں اب اسے پانی سے نکال لیں اور سوجی میں ملا کر خوب گوندھیں اس کی چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر گھی میں تل لیں اور سرخ کر لیں جب ٹھنڈی ہو جائیں تو انہیں باریک پیس لیں اور ان کو گھی میں بھون لیں اس میں چینی بادام' اور سبز آلائچی کے دانے ڈال کر پانچ منٹ کے اندر اندر اتار لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

میٹھے سموسے۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	آدھ کلو	گھی	375گرام
چینی	375گرام	مربہ سیب	125گرام
مربہ گاجر	125گرام	کشمش	15گرام
بادام کی گری	30گرام	پستہ	10گرام
ناریل	آدھی چھٹانک	آلائچی سبز	5گرام

ترکیب: سیب اور گاجر کا مربہ باریک کاٹ لیں بلکہ ہاتھوں سے مسل لیں۔ بادام کی گری کچھ دیر بھگو کر چھیل لیں اور ناریل کو بھی اسی طرح پانی میں بھگو کر باریک کاٹ لیں پستہ بھی کاٹ لیں۔ آلائچی چھیل کر دانے نکال لیں اور ان سب چیزوں کو مربے میں ملا کر ڈھانپ کر رکھ دیں۔ اب میدہ چھان لیں اور اس میں آدھی چمچی نمک ملائیں اور دودھ سے گوندھ لیں۔ اب اس میں ایک چمچہ گھی ملا دیں اور پانی کا ہاتھ لگا لگا کر خوب گوندھیں۔ گوندھنے کے بعد اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا لیں۔ اب ایک ٹکڑے کو ہاتھ پر رکھ کر اس کے درمیان میں ایک چمچہ مربہ رکھ دیں اور دونوں طرف سے لپیٹ کر تکونہ سموسہ بنا لیں اور پانی لگا کر تمام کنارے اچھی طرح بند کر دیں۔ تاکہ تلتے وقت کھل نہ جائیں۔ اس طرح سب سموسے تیار کر لیں اور انہیں ایک گیلے کپڑے سے ڈھانپ دیں۔ اب ایک کڑاہی میں گھی گرم کرائیں اور سموسے تل تل کر بادامی رنگ ہونے پر نکالتے جائیں۔ سرخ نہ ہونے دیں۔ یہ سموسے سوجی کے حلوے کے ساتھ بھی بھرے جا سکتے ہیں۔

میٹھے سموسے۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	ایک کلو	چھوہارے	ایک چھٹانک

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چینی	آدھا کلو	بادام	ایک چھٹانک
گھی	ایک چھٹانک	☆	☆
کشمش	ایک چھٹانک	ناریل	ایک چھٹانک
میٹھا سوڈا	پونا چمچ		

ترکیب: بادام، کشمش، پستہ، چھوہارے اور ناریل کو باریک کترلیں۔ چینی کا شیرہ تیار کر لیں۔ اب میدہ میں ایک چھٹانک گھی، میٹھا سوڈا اور تیار کیا ہوا شیرہ ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔ میدہ قدرے سخت ہونا چاہئے یعنی زیادہ ملائم نہ ہو اب میدہ کی پوری بیل کر اس کے دو حصے کر لیں اور ہر حصہ سے کترا ہوا میدہ رکھ کر تکونہ سموسہ بنا کر تل لیں ہلکے براؤن رنگ ہونے پر نکال لیں۔ میٹھے سموسے تیار ہیں۔

میدہ کی کھجوریں

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	ایک کلوگرام	دودھ	ایک کلوگرام
چینی	ایک کلوگرام	گھی	ڈیڑھ کلوگرام
بالائی	سو گرام	کیوڑہ	چار چمچ
دہی	پچاس گرام	زعفران	ایک چٹکی

ترکیب: میدہ میں سو، سوا سو گرام گھی ڈال کر دودھ سے ذرا سخت گوندھ لیں۔ گوندھنے کے دوران دہی مکس کر لیں۔ ایک گھنٹہ تک میدہ کو ایسا ہی پڑا رہنے دیں۔ بعد میں ملائی، کیوڑہ اور زعفران مکس کر دیں۔ جب سب چیزیں یکجان ہو جائیں تو چینی ڈال کر دودھ اور پانی کو دوبارہ گوندلیں۔ دس منٹ تک ایسے ہی چھوڑ دیں اب مطلوبہ سائز کی کھجوریں بنالیں۔ ایک دیگچی میں گھی گرم کریں جب گھی گرم ہو جائے تو کھجوریں تلنا شروع کر دیں۔ آنچ دھیمی رکھیں مکمل بادامی ہونے پر اتار لیں اس طرح تمام کھجوریں اتار لیں یہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کھجوریں دس پندرہ دن سے بھی زائد رہتی ہیں اور خراب نہیں ہوتیں۔ ناشتے اور شام کی چائے میں مزہ دیتی ہے۔

میوہ بھرے سموسے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کشمش	تیس گرام	کھویا	250گرام
میدہ	ڈھائی پیالی	گھی، میدہ گوندھنے کیلئے	چائے کے دو چمچ
گری بادام	تیس گرام	گری پستہ	تیس گرام
چینی	چائے کا ایک چمچ	ناریل ثابت	62گرام
گھی (تلنے کیلئے)	ایک کلو		

ترکیب: ایک پیالے میں میدہ چھان لیں میدے میں گھی ڈال کر گوندھ لیں بادام کی گریوں کو گرم پانی میں بھگو کر چھیل لیں اور ساتھ پستہ کی گریوں کو بھی باریک کاٹ لیں۔ ناریل بھی باریک کاٹ لیں۔ کھوئے میں کٹے ہوئے بادام، پستے، ناریل، کشمش اور چینی ڈال کر انہیں اچھی طرح ملائیں گندھے ہوئے میدے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنالیں۔ پیڑوں کی چھوٹی چھوٹی روٹیاں بیل لیں اب ایک روٹی لیں اور اس کے درمیان کھوئے کا آمیزہ رکھیں۔ اب روٹی کا ایک سرا دوسرے سے ملا کر بند کر دیں سموسے کے کناروں کو ہاتھ سے گول لپیٹ لیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ گرم گھی میں سموسے تل لیں دونوں جانب سے سرخ ہو جائیں تو ایک پلیٹ میں رکھ دیں۔ سموسے ٹھنڈے ہو جائیں تو بند ڈبے میں رکھ دیں۔ یہ سموسے دس بارہ دن تک محفوظ رہ سکتے ہیں۔ میوے میں حسب خواہش دیگر اشیاء شامل کر سکتی ہیں۔ مثلاً اخروٹ کی گری وغیرہ کھویا نہ ملے تو آپ قلاقند یا سوجی کا حلوہ بھی ڈال سکتی ہیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آم کی جیلی ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سبز آم	تین کلو	بڑے لیموں	چھ عدد
چینی	چار کلو	پانی	دو کلو

ترکیب: آموں کو دھو کر چھیل لیں اور چھوٹی چھوٹی پھانکوں میں کاٹ لیں پھر دو لیٹر پانی میں ابال لیں اور ایک باریک کپڑے میں چھان لیں ایسا کرنے سے آموں کے گودے کے ریشے نکل جائیں گے۔ چینی کو پانی میں حل کر لیں اور اس کے ساتھ ملا دیں۔ لیموں کا رس نکال لیں اسی محلول میں شامل کر دیں اور اسے تیز آگ پر اس وقت تک ابالتے رہیں جب تک چاشنی گاڑھی نہ ہو جائے۔ یہ گاڑھی چاشنی ہی جیلی ہے تھوڑی دیر بعد یہ جیلی تیار ہے۔ اب اسے کھلے منہ کی بوتلوں میں بھر کر رکھ دیں۔

آم کی جیلی ۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آم کی کیریاں	ایک کلوگرام	چینی	500 گرام
گھی	60 ملی لیٹر	آلائچی سبز	چھ عدد
عرق کیوڑہ	حسب ضرورت		

ترکیب: آم کی صاف ستھری کیریاں لے کر رات کو چولہے کی گرم بھوبل میں دبا دیں۔ صبح تک نرم ہو جائیں گی۔ اب انہیں دھو کر صاف کر لیں ہاتھوں سے دبا کر ان کا عرق نکال لیں اور کپڑے سے چھان لیں۔ عرق میں چینی ملا کر خوب حل کریں۔ پتیلی میں گھی پگھلا لیں۔ اس میں آلائچی کے دانے کڑکڑا کر آم کا رس ڈال دیں۔ اسے اتنا پکائیں کہ قوام شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ یہی قوام آم کی جیلی ہے۔ آخر میں عرق کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور استعمال کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

امرود کی جیلی۔1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
امرود	ایک کلوگرام	چینی	500گرام
ٹاٹری پسی ہوئی	ایک چٹکی	کھانے کا رنگ	کوئی سا ذرا سا
پانی	حسب ضرورت		

ترکیب: پکے امرود دھو کر باریک کترلیں۔ دیگچی میں ڈال کر ایک لیٹر پانی ڈال دیں۔ دھیمی آنچ پر رکھ کر پکائیں جب امرود اچھی طرح گل جائیں تو انہیں کسی باریک کپڑے میں ڈال کر پوٹلی باندھ لیں۔ پوٹلی کو لٹکا کر اس کے نیچے برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں امرود کا پانی ٹپک ٹپک کر جمع ہوتا رہے۔ پندرہ گھنٹے تک امرود کا جتنا پانی اکٹھا ہو اس میں چینی، رنگ اور ٹاٹری ملادیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں۔ چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں امرود کے ٹکڑے ڈال کر کچھ دیر اور پکائیں۔ پھر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

امرود کی جیلی۔2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
امرود	ایک کلو	کاغذی لیموں	چار عدد
چینی	حسب ضرورت	کھانے کا رنگ	گلابی

ترکیب: امرودوں کو اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں۔ سٹیل کی بڑی دیگچی میں ابال لیں۔ کچھ وقت تک پکنے کے بعد اس میں لیموں کا رس نچوڑ دیں۔ اور اس کو چمچ سے کچل کر اس رس کا وزن تول لیں اور اس وزن کے برابر اس میں چینی ملا کر سٹیل کے چمچ سے ہلاتے رہیں اور تیز آگ پر پکاتے رہیں۔ اتنا خیال رہے کہ تہہ میں بیٹھنے نہ پائے۔ جب پکتے پکتے یہ مرکب گاڑھا ہو کر جمنے کی حالت میں آجائے تو اسے آگ سے اتار کر خشک بوتلوں میں بھر کر رکھ دیں یہ مرکب ہی جیلی ہے اب یہ امرود کی ذائقے دار جیلی استعمال کے لئے تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اس جیلی کو رنگین بنانے کے لئے کھانے کا گلابی رنگ ملا دیں۔

بادام کی جیلی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بادام کی گریاں	125گرام	دودھ	125گرام
چینی	125گرام	پانی	125گرام
اگر اگر (چائنز جیلاٹین)	125گرام	ایسنس بادام	چند قطرے

ترکیب: بادام کی گریاں چند گھنٹوں کے لئے پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں چھیل لیں۔ بادام کی ان گریوں کو گرائنڈر سے پیس لیں اور پانی ڈال کر ساس پان میں ڈال دیں پھر چولہے پر رکھ دیں۔ چمچہ آہستہ آہستہ چلاتے رہیں تاکہ گریوں کا یہ محلول نیچے بیٹھ نہ جائے کھولنے لگے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ جب پک کر آدھا رہ جائے تو اس میں دودھ ڈال دیں اور پانچ منٹ مزید کھولنے دیں۔ اب اس میں اگر اگر ملا دیں اور چمچہ مسلسل چلاتے رہیں خوب گاڑھا ہو جائے تو ایسنس ڈال کر اتار لیں۔ اور چھوٹی چھوٹی رکابیوں میں ڈال لیں۔ ٹھنڈی ہو کر جم جائے تو استعمال کریں۔ اگر اگر چائنز جیلاٹین بڑے جنرل سٹور سے دستیاب ہو جاتی ہے۔

سیب کی جیلی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سیب	ایک کلوگرام	شکر	کھانے کے تین بڑے چمچے
مکھن	تیس گرام	گاڑھی کریم	250گرام
جیلی	ایک بڑا چمچ		

ترکیب: سیب چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں بیج نکال کر پھینک دیں۔ مکھن پگھلا کر اس میں کھانے کے تین چمچ پانی اور سیب کے ٹکڑے ڈال دیں۔ اور پکائیں آنچ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دھیمی رکھیں ٹکڑے گل جائیں تو چمچ سے خوب کچل کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اتار کر ٹھنڈا کرنے کے لئے چھوڑ دیں۔ پانی میں جیلی کو حل کر کے اس میں شہد ملائیں پھر سیب ملا کر اوپر کریم کی تہہ جمائیں اور فریج میں رکھ دیں۔

شہد کی جیلی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
شہد	کھانے کے تین چمچے	لیموں کا رس	1/4 پیالی
سنگترے کا رس	2/3 پیالی	جیلی	ڈیڑھ بڑا چمچ
اسٹرابیری	حسب ضرورت	کیلا	ایک عدد
سنگترہ	ایک عدد	گرم پانی	2/3 پیالی
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: عمدہ قسم کے کیلے اور سنگترے منتخب کریں کیلے چھیل کر ٹکڑے کر لیں سنگترہ چھیل کر اس کی پھانکیں الگ کر کے دو دو ٹکڑے کر لیں۔ شہد میں لیموں اور سنگترے کا رس ملا دیں۔ اب گرم پانی میں جیلی گھول لیں اور اس میں پھلوں کے رس والا شہد اچھی طرح ملا دیں۔ اسٹرابیری، سنگترے اور کیلے کے ٹکڑے بھی اس میں ملا کر فریج میں رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہونے پر استعمال کریں۔

کیلے کی جیلی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کیلے کا گودا	ایک کلو گرام	چینی	ایک کلو گرام
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: عمدہ پکے ہوئے کیلے چھیل کر الگ کرتے جائیں حتیٰ کہ ان کا وزن ایک کلو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ہو جائے کیلے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ ٹکڑوں کو اندازاً ایک لیٹر پانی میں ڈال کر گھنٹہ بھر پکائیں۔ اتنی دیر میں گودا پک کر خاصا نرم ہو جائے گا گودے کو کپڑے سے چھان لیں۔ اب گودے کو چینی سمیت کسی تام چینی کے برتن میں ڈال کر پکائیں۔ چمچہ مسلسل چلاتے رہیں۔ ایک گھنٹہ بعد کیلے اور چینی یکجان ہو کر جیلی کی شکل اختیار کر لیں گے ابھی جیلی کچھ گرم ہی ہو تو اسے برتنوں میں بھر لیں۔

منقے کی جیلی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
منقے	ایک کلوگرام	چینی	650گرام
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: منقے اچھی طرح دھو لیں اور ان کے ڈنٹھل وغیرہ صاف کر لیں اب منقے کو پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ پھر پانی سے نکال کر اس میں چینی ملا کر پکائیں۔ چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ مرکب دیگچی میں لگنے نہ پائے' اچھی طرح جب منقے اور چینی یکجان ہو جائیں اور گاڑھی شکل اختیار کر لیں اتار لیں اور نیم گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آلو بخارہ کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو بخارہ کا گودا	سو گرام	چینی	سو گرام
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: آلو بخارے دھو کر چھلکا اتار لیں۔ پانی میں ڈال کر پکائیں۔ جب گل جائیں تو انہیں خوب گھوٹ لیں اور گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ اب گودے کو چھان لیں۔ چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ چینی حل ہو جائے اور شیرہ بننے لگے تو اس میں آلو بخارے کا گودا ڈال دیں۔ درمیانی آنچ رکھیں۔ چمچہ ہلاتے رہیں شیرہ گاڑھا ہونے پر اتار لیں یہی آلو بخارے کا جام ہے۔ گرم شیرہ کو صاف بوتلوں میں ڈال لیں۔

امرود کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
امرود کا گودا	ایک کلو	چینی	ایک کلو
لیموں	دو عدد	☆	☆

ترکیب: اچھی قسم کے امرود اچھی طرح دھو کر چھیل لیں۔ بیج والا حصہ نکال دیں یعنی صرف خالص گودا رہ جائے۔ گودے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں اور نصف مقدار پانی میں پکائیں۔ جب گودا گداز ہو جائے تو گودے کے ہم وزن چینی کی مقدار ڈال دیں اور تھوڑا سا لیموں کا رس بھی شامل کر دیں۔ مرکب جب تک گاڑھا نہ ہو جائے پکاتے رہیں۔ جب آمیزہ گاڑھی چاشنی کی شکل اختیار کرے اسے ڈبوں میں یا بوتلوں میں بھر دیں یہی امرود کا جام ہے ہر ڈبہ میں جام کے اوپر ملک پیرافین ڈال دیں اس کے بعد ڈبوں کے منہ بند کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

املی کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
املی	ایک کلو	چینی	دو کلو

ترکیب: املی کو اچھی طرح تھوڑے پانی میں دھو کر صاف کر لیں پھر اس کے چاروں طرف سے ریشے صاف کر کے املی کو دوسرے پانی میں ڈبوئے رکھیں پھر املی کے گودے سے ان کی گٹھلیاں نکال کر ان کو کسی سٹیل یا ایلومینیم کی کیتلی میں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پکتے وقت اس مرکب کو برابر چمچے سے ہلاتے رہیں پکتے پکتے جب یہ محلول گاڑھا ہو جائے تو اسے آگ پر سے اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں پھر جام کو کھلے منہ کی بوتلوں میں بھر کر ڈھکن سختی سے بند کر دیں اب یہ املی کا کھٹا میٹھا جام تیار ہے۔

انجیر کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انجیر کا گودا	ایک کلو گرام	چینی	ایک کلو گرام
سٹرک ایسڈ	چھ گرام	☆	☆

ترکیب: مکمل پختہ اور عمدہ قسم کے انجیر منتخب کریں اور انہیں دھو کر اچھی طرح صاف کر لیں تاکہ انجیر مٹی اور دیگر مضر اثرات سے پاک ہو جائیں انجیروں کو صاف کپڑے سے پونچھ کر یا کھلی ہوا میں رکھ کر پانی خشک کر لیں انجیروں کو کسی دیگچی میں ڈالیں اور دیگچی کو خوب گرم کریں تاکہ انجیریں نرم پڑ جائیں انجیروں کا مشین کے ذریعے یا ململ کے کپڑے میں دبا کر گودا الگ کر لیں۔ گودے میں چینی اور سٹرک ایسڈ ڈال کر پکائیں اسے اتنا ابالیں کہ انجیر کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور سارا مرکب جام کی شکل اختیار کر لے جام کو صاف ستھرے مرتبان میں یا بوتلوں میں 190 درجہ فارن ہائٹ پر ڈال کر مضبوطی سے بند کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اناس کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
اناس	ایک کلو	چینی	800گرام
سائٹرک ایسڈ	دو گرام	ایسنس	تھوڑا سا
پانی	300ملی میٹر	زرد رنگ	تھوڑا سا

ترکیب: اناس چھیل لیں اور گودے کو کاٹ لیں اور اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ اگر اناس دستیاب نہ ہو تو بڑے سٹوروں پر اناس بند ڈبوں میں مل جاتا ہے۔ ایک کلو وزن کے گودے کے لئے ڈبوں میں بند اناس خرید لیں۔ اناس کے ٹکڑوں میں پانی ڈال کر اسے آگ پر پکائیں۔ جب اناس کے ٹکڑے پک جائیں تو اس میں سائٹرک ایسڈ اور زرد رنگ ملا دیں۔ پھر چینی ڈال کر چمچہ ہلاتے رہیں۔ چند منٹوں بعد مرکب تیار ہو جائے گا اسے اتار کر ٹھنڈا ہونے کو رکھ دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر اس میں ایسنس ملا کر صاف خشک بوتلوں میں بھر دیں۔ یہ اناس کا خوشبودار لذیذ جام ہے۔

اناس اور خربوزے کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
اناس (قاشیں)	نصف کلوگرام	خربوزہ (قاشیں)	دو کلوگرام
چینی	تین کلوگرام	لیموں کا رس	کھانے کے چھ چمچے

ترکیب: خربوزے چھیل کر قاشیں بنالیں اور اناس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے ساتھ ملا کر پکنے کے لئے ایک بڑی دیگچی میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں دھیمی آگ پر ان کے پانی میں پکنے دیں جب گل جائیں تو گھوٹ لیں اور لیموں کا رس شامل کر دیں ساتھ چینی بھی ڈال دیں جب چینی حل ہو جائے تو آگ تیز کر دیں گاڑھا شیرہ جام کی شکل میں بن جائے گا پھر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اسے بوتلوں میں بند کر کے محفوظ کر لیں۔

ٹماٹر کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ٹماٹر	500گرام	چینی	500گرام
لیموں	دو عدد	☆	☆

ترکیب: اچھی قسم کے یکساں پکے ہوئے ٹماٹر لے کر دھو لیں۔ ٹماٹروں کو معمولی گرم پانی میں ڈال دیں اور اگر سخت ٹماٹر ہوں تو چند منٹوں کے لئے ابال لیں پھر ان کے چھلکے اتار لیں۔ ٹماٹر کے گودے کو مسل کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں چینی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ چمچہ چلاتے رہیں جب ٹماٹر کا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ لیموں کا عرق نچوڑ کر بیج نکال دیں اور اسے جام میں ملا دیں صاف اور خشک بوتلوں میں بھر لیں۔

ٹماٹر اور سیب کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ٹماٹر	500گرام	چینی	450گرام
لیموں کا رس	کھانے کے دو چمچے	چھلکا	ایک لیموں کا
سیب (سبز)	سو گرام	☆	☆

ترکیب: سیب چھیل لیں۔ عمدہ سرخ ٹماٹر بھی دھو لیں۔ ٹماٹر مع سیب کا چھلکا اور لیموں کا رس تھوڑے سے پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ گل جائیں تو سیب کے چھلکے نکال کر الگ کر لیں۔ ٹماٹر کا عرق چھان لیں۔ لیموں کے چھلکے باریک کتر لیں۔ اب ٹماٹر کے رس میں لیموں کے چھلکے کی کترن، لیموں کا رس اور سیب کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے (بغیر بیج کے) ڈال کر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پکائیں۔ چمچ ہلاتے رہیں جب سیب گل جائیں تو اچھی طرح گھوٹ لیں اور یکجان کر لیں جب جام گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر دیں۔ سطح پر جھلی نظر آنے لگے تو جام کو بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

جامن کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کالے جامن کا گودا	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: پکے ہوئے بہترین قسم کے کالے جامن منتخب کریں۔ جامنوں کو پانی سے اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں اور انہیں تھوڑے سے پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ جامن ابل جائیں تو پانی سے نکال لیں۔ بیج سے گودا الگ کر لیں۔ گودے کا وزن ایک کلو ہونا چاہئے۔ اب گودے میں ایک کلو چینی ڈال کر پکائیں اور چمچہ برابر چلاتے رہیں جب جامن کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ تیار ہو جائے تو جام کو آگ پر سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

خوبانی کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
خوبانی اچھی قسم	ایک کلو	چینی	750 گرام
گلوکوز	250 گرام	نائٹرک ایسڈ	تین گرام

ترکیب: خوبانی کو تازے پانی سے اچھی طرح دھو لیں اور چاقو سے اس کی گٹھلیاں نکال لیں اور پھل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اگر پھل ترش ہو تو اس کے ہم وزن چینی ملا دیں۔ اگر خوبانی میٹھی ہو تو ایک کلو پھل میں 750 گرام کے حساب سے چینی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈال دیں پھر لکڑی کے چمچے سے دونوں کو خوب ملائیں اور نصف گھنٹہ تک پڑا رہنے دیں تاکہ پانی بالکل نکل جائے اور چینی اور پھل گھل مل جائیں۔ اگر پھل سخت ہو تو پھل کو پہلے ابال لیں پھر چینی ملائیں اور ان کو آگ پر پکائیں جب پک جائے تو آگ سے اتار کر گرم گرم حالت میں صاف بوتلوں میں بھر لیں۔ اور ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔

خشک خوبانی کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
خوبانی خشک	225 گرام	چینی	775 گرام
لیموں کا رس	کھانے کا ایک چمچہ	پانی	1150 ملی لیٹر

ترکیب: خوبانی دھو کر صاف کر لیں۔ گٹھلی پھینک دیں اور پانی میں ڈال کر اتنا پکائیں کہ اچھی طرح گل جائیں اس میں لیموں کا رس ڈال کر چمچ چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چینی ملا دیں اور خوب چمچ چلائیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا روک دیں اور آنچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔ جھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف بوتلوں میں بھر لیں۔

سیب کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سرخ سیب	دو کلو	چینی	ایک کلو
گلوکوز	نصف کلو	ٹائٹرک ایسڈ	5 گرام

ترکیب: سیب دھو کر چھیل لیں اندر سے بیج اور سخت حصہ نکال لیں۔ سیب سے بیج اور سخت حصہ نکالنے کی گول چھری بازار میں دستیاب ہے اس سے بیج اور سخت حصہ سیب کاٹنے سے پہلے ہی آسانی سے نکل آتا ہے۔ سیب کو ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور ایک کلو پانی میں ابال لیں۔ حتیٰ کہ سارا پانی خشک ہو جائے پھر اس میں ایک کلو چینی ڈال کر پکائیں۔ جب شیرہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گاڑھا ہو جائے تو یہ جام کی صورت میں نمودار ہو جائے گا پھر اس میں ٹائٹرک ایسڈ شامل کر دیں۔ اسے بالکل ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر دیں۔

کنو کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کنو، مینھا	تین درجن	چینی	ایک کلو
پانی	آدھ کلو	پیلا رنگ	رتی کے برابر

ترکیب: چینی کو پانی میں ملا کر خوب پکائیں۔ جب پک کر چاشنی بن جائے تو اسے اتار لیں۔ اب کنو کو چھیل کر اس کا رس نکال لیں اور اسے باریک کپڑے سے چھان لیں پھر یہ رس چاشنی میں ملا دیں اور چاشنی کو دوبارہ چولہے پر چڑھا دیں اور پانچ منٹ پکانے کے بعد اتار لیں اور اس میں حسب پسند رنگ ملا لیں۔ اکثر زردے کا رنگ ڈالا جاتا ہے پھر ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

گریپ فروٹ کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گریپ فروٹ درمیانہ	چھ عدد	سیب کا رس	ایک پائنٹ
مالٹے کا رس	ایک پائنٹ	چینی	ایک کلو

ترکیب: گریپ فروٹ کا چھلکا اتار لیں اور اس کا سفید جالا اچھی طرح اتار لیں پھر پھل کو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اس کے بیج نکال دیں ایک برتن میں ایک پائنٹ سیب کا رس ایک پائنٹ مالٹے کا رس اور ایک کلو چینی ڈال دیں اور ان کو بغیر گرم کئے اچھی طرح حل کر لیں کہ یہ آمیزہ ایک صاف شربت سا بن جائے۔ پھر اس کو دھیمی آنچ پر دس منٹوں کے لئے ابالیں پھر گریپ فروٹ کے ٹکڑے ڈال دیں اور بیس منٹ کے لئے آگ پر پکائیں۔ اب مرکب گاڑھا ہو جائے گا جو جام کی صورت میں دکھائی دے گا اسے بوتلوں میں محفوظ کر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

لیں۔

مالٹے کا جام

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
مالٹے پتلے چھلکے والے	بارہ عدد	چینی	مالٹے کے گودے کے ہم وزن

ترکیب: پتلے چھلکے والے ایک درجن مالٹے لیں۔ کانٹے کے ساتھ ان کو چاروں طرف سے چھید کر لیں۔ ایک برتن میں ٹھنڈا پانی ڈال کر تین روز کے لئے ان کو ڈبو کر رکھیں۔ دن میں دو بار پانی بدلتے رہیں۔ تیسرے دن ان کو کافی پانی میں آگ پر دھیمی آنچ سے پکائیں جس سے مالٹے نرم ہو جائیں گے۔ ان کو نکال کر ایک رات کے لئے ٹھنڈے پانی میں رکھیں۔ پھر ہر مالٹے کے چھ چھ ٹکڑے کاٹ لیں اور بیج نکال لیں اور ایک پکانے والے برتن میں ڈال دیں پھر اتنی مقدار میں چینی ملا دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد یہ گاڑھا قوام بن جائے گا واضح رہے کہ باریک چھلکوں والے مالٹوں کے چھلکے نہیں اتارنے یہی گلے ہوئے یعنی پکے ہوئے چھلکے جام میں لذت دیں گے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پھلوں کا مارملیڈ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
مالٹے کا رس	1/4 لیٹر سے کچھ زائد	لیموں کا رس	1/4 لیٹر
گریپ فروٹ کا رس	1/4 لیٹر	چینی	دو کلوگرام
پانی	850 ملی لیٹر	☆	☆

ترکیب: پھلوں کو دھو لیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ مالٹے کے چھلکے باریک کاٹ لیں۔ پانی میں پھلوں کا گودا اور مالٹے کا چھلکا ڈال کر خوب پکائیں۔ جب گودے اور چھلکے خوب گل جائیں تو نچوڑ کر نکال لیں۔ پانی چھان لیں اب اس پانی میں پھلوں کا رس ڈال دیں گودے سے مالٹے کا چھلکے الگ کر کے انہیں بھی رس میں ڈال دیں اور تیز آنچ پر پکائیں اور اس میں چینی ڈال دیں۔ دھیمی آگ پر چمچہ چلاتے جائیں۔ گاڑھا ہونے پر یہ مخلوط مارملیڈ کی صورت میں نمودار ہو گا۔

سنگترے کا مارملیڈ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سنگترے	تین عدد	چینی	ضرورت کے مطابق
نمک	تھوڑا سا	پانی	تین لیٹر

ترکیب: سنگتروں کا چھلکا اتار لیں اور اس کے بیج نکال دیں۔ سنگترے کے چھلکوں کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ سنگترے کی پھانکیں بھی چھوٹی چھوٹی کاٹ لیں۔ اب سنگترے کی پھانکوں کو پانی میں ڈال کر ایک گھنٹہ کے لئے ابال لیں۔ ابالنے کے بعد ایک پتلے کپڑے سے سنگترے کا رس نچوڑ کر نکال لیں۔ پھر اس نچوڑے ہوئے رس کو اچھی طرح پکائیں جب دو تین ابال آ جائیں تو چینی گرم پانی میں حل کر کے اس میں ڈال دیں۔ چمچہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چلاتے رہیں ایسا کرنے اس میں گانٹھیں نہیں پڑیں گی۔ اس دوران اس میں نمک ملا کر اسے پھر سے پکائیں۔ اب دوبارہ پکتی ہوئی چاشنی میں سنگتروں کے چھلکوں کے ٹکڑے ملا دیں۔ پکاتے ہوئے لکڑی کے چمچہ سے ہلاتے رہیں چند منٹوں بعد پکتے پکتے جب یہ محلول خوب گاڑھا ہو جائے گا اور جیلی جیسی گاڑھی چاشنی بن کر تیار ہو جائے تو اسے ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر دیں۔

گاجر کا مارملیڈ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گاجر کدوکش کی ہوئی	ایک کپ	لیموں	دو کپ
مالٹا	ایک کپ	چینی۔	ایک کپ

ترکیب: اچھی قسم کی سرخ گاجریں لے کر دھو لیں انہیں چھیل کر کدوکش کر لیں۔ مالٹا چھیل کر اس کا رس نکال لیں۔ لیموں کا بھی رس نکال لیں۔ دونوں کے رس کا وزن ایک اور دو کپ ہو۔ پھلوں کے اس رس کو چھان لیں اب اس میں گاجریں ڈال کر آگ پر خوب گلا لیں گاجریں گلنے پر گھوٹ کر اس میں چینی تیز گرم کر کے ڈال دیں۔ ہلکی آنچ رکھیں اور خوب ملائیں جب گاڑھا ہو جائے تو چمچہ چلانا روک لیں۔ جیلی نظر آنے لگے تو بوتلوں میں بھر کر ڈھکنا بند کر دیں۔

گریپ فروٹ کا مارملیڈ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گریپ فروٹ	سوا کلوگرام	چینی	دو کلوگرام
لیموں کا رس	125 ملی لیٹر	پانی	ڈھائی لیٹر

ترکیب: گریپ فروٹ اور لیموں کو دھو کر ان کا رس نکال لیں۔ پانی میں پھل کا گودا

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈال کر خوب پکائیں۔ جب گل جائے تو گودا نچوڑ کر نکال دیں اور پانی چھان لیں۔ پانی کو تیز آنچ پر پکائیں پھر اس میں رس ملا دیں۔ بعد میں چینی ڈال دیں۔ چمچہ چلاتے رہیں محلول گاڑھا ہونے لگے تو چمچہ چلانا روک دیں۔ یہ محلول مارملیڈ ہے۔ اسے گرم حالت میں بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

لیموں کا مارملیڈ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
لیموں	ایک کلو	چینی	دو کلو
پانی	دو لیٹر	☆	☆

ترکیب: دو لیٹر پانی ایک بڑے دیگچے میں ڈال کر لیموں ڈال دیں۔ اور ہلکی آگ پر گرم کریں۔ جب لیموں گل جائے تو انہیں گول گول پتلے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان ٹکڑوں کو ململ یا کسی سوتی کپڑے میں ڈال کر پوٹلی بنا لیں۔ برتن کے پانی کو مزید گرم کرنے کے لئے رکھ دیں۔ جب پانی کم ہونے لگے تو اس میں چینی ملا دیں۔ چینی کے حل ہونے تک دیگچے میں محلول کو لکڑی کے چمچہ سے ہلاتے رہیں۔ اب تیار آمیزے کو آگ پر رکھ کر پوٹلی ڈال دیں۔ جب آمیزہ زیادہ گاڑھا ہونے لگے تو پوٹلی کو کھول کر اس میں الٹ دیں اور آگ سے اتار لیں۔ اب مارمیلڈ تیار ہے اس میں سائٹرک ایسڈ ملا کر بوتلوں میں بھر دیں۔

مالٹے کا مارملیڈ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
مالٹے	ایک کلوگرام	چینی	دو کلوگرام
پانی	1/1/8 لیٹر	لیموں کا رس	کھانے کے دو چمچے

ترکیب: مالٹے دھو لیں رس نکال کر چھان لیں۔ آدھے پانی میں مالٹے اور لیموں کا رس

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈال کر پکائیں۔ باقی پانی میں گودا اور چھلکا گلا کر چھان لیں اور یہ پانی بھی رس میں ڈال دیں۔ مالٹے کے چھلکے بھی گودے سے الگ کر کے کتر کے ڈال دیں۔ چینی خوب گرم کر کے رس میں ڈال کر چمچ چلاتے جائیں۔ زیادہ گاڑھا کرنا ہو تو کھانے کے دو چمچ جیلاٹین پانی میں گھول کر چینی ڈالنے کے بعد ملا سکتے ہیں۔ اب چمچ خوب ہلائیں۔ چینی حل ہو جائے اور مارمیلڈ گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر دیں مارمیلڈ جمنے لگے اور اس پر جھلی نظر آنے لگے تو گرم گرم ہی بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ادرک کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ادرک	آدھا کلو	چینی	ڈیڑھ کلو
لیموں	ڈیڑھ کلو	آلائچی سبز	چار عدد
زیرہ	تھوڑا سا	پانی	حسب ضرورت

ترکیب: اچھی قسم کے ادرک کو چھیل کر دھو لیں اور باریک کاٹ کر پانی میں ابال لیں۔ ایک دو جوش دینے کے بعد اس میں چینی ڈال دیں۔ ادرک چندے میں بیٹھ جانے کے بعد اوپر کا پانی پھینک دیں۔ چینی ڈالنے کے دو منٹ بعد یہ پانی نکالیں تاکہ ادرک کی ترشی زیادہ نہ رہے اور حسب ضرورت پانی ڈالیں اور چینی کے آمیزے سے چاشنی تیار کر لیں اب اس مرکب میں لیموں کا رس ڈال دیں اب چاشنی ملے ادرک کو پوری طرح گلائیں جب ادرک گل جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو آلائچی کے دانے پیس کر اس میں ڈال دیں ساتھ سیاہ زیرہ کی پسی ہوئی چٹکی بھی شامل کر دیں۔ اب ادرک کا مربہ تیار ہے۔ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

آڑو کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آڑو (نیم پختہ)	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام
سبز آلائچی	دس عدد	لونگ	دس عدد
کشمش	60 گرام	ٹارٹرک ایسڈ	آدھا گرام
نمک	حسب ضرورت	کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ
پانی	آدھا لیٹر	☆	☆

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ترکیب: ایک بڑے دیگچے میں نمک ڈال کر پانی ابال لیں۔ نمک کے اس پانی سے آڑوؤں کو دھو لیں پھر ان کا پانی خشک کر لیں کشمش صاف کر لیں۔ الائچی کے دانے نکال کر قدرے کوٹ لیں۔ آڑو کو چھیل لیں درمیان سے کاٹ کر گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں ہر آڑوں کے دو حصے کر لیں۔ آڑو کے گودے کا سرخ جالا نکال کر پھینک دیں۔ آدھا لیٹر پانی میں چینی ملا کر شیرہ بنانے کے لئے چولہے پر رکھ دیں۔ چینی ملے پانی سے جھاگ اٹھنے لگے گی اسے اتار کر پھینک دیں۔ اس وقت مربہ میں لذت پیدا کرنے کے لئے کشمش، لونگ اور الائچی ڈال دیں۔ آڑوں کو کانٹے سے گود لیں۔ اور دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ دس منٹوں تک یہ عمل جاری رکھیں۔ اتنے میں یہ آمیزہ چاشنی کی شکل میں نمودار ہو جائے گا۔ یہی آمیزہ آڑو کے مربے میں لذیذ گاڑھا پانی ہے جو کھانے میں بے حد لذیذ ہوتا ہے۔ آڑو اب مکمل طور پر گل جائیں گے۔ مگر آپ کے چمچہ ہلانے سے آڑو ٹوٹنے نہ پائیں آڑو ثابت رہیں اور مکمل طور پر گل بھی جائیں یہی آڑو کے مربہ کی خوبصورتی ہے۔ پھر چولہے سے اتار کر ٹارٹرک ایسڈ ڈال کر پتیلی کا منہ بند کر دیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو کیوڑہ ملا کر مرتبان میں بھر لیں۔

آلو کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلو	ایک کلو	چینی	ڈیڑھ کلو
کھانے کا چونا	ایک چمچہ	عرق گلاب	40 گرام

ترکیب: آلو دھو کر کھلے پانی میں بھگو دیں اور اس میں چونا ڈال دیں اور اسے ایک دن تک رکھا رہنے دیں۔ دوسرے دن چونے کے پانی سے نکال کر صاف پانی میں بیس منٹ تک بھگوئیں۔ اور ابال لیں جب اچھی طرح گل جائیں تو اتار لیں اور ان کا چھلکا اتار دیں دو کلو پانی میں چینی ڈال کر چاشنی تیار کر لیں اور ابلے ہوئے آلو اس چاشنی میں ملا دیں اور بیس منٹ تک پکنے دیں مگر دھیمی آگ پر آلو ٹوٹنے نہ پائیں بلکی آنچ میں چاشنی ان آلوؤں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

میں جذب ہو جائے۔ چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور شیرہ کے ساتھ مرتبان ڈال لیں۔

آلوچے کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آلوچے	ایک کلو	چینی	ایک کلو

ترکیب: آلوچوں کو پانی سے اچھی طرح دھو لیں اور ان کے دو دو ٹکڑے کر کے گٹھلیاں نکال لیں۔ ایک کھلی ٹرے میں اس کے اندرونی حصے باہر رکھ کر ان میں چینی چھڑک دیں۔ دوسرے دن تک انہیں اسی طرح پڑا رہنے دیں پھر اسے ایک کھلے منہ کے دیگچے میں رکھ کر آہستہ آہستہ ہلکی آنچ پر رکھیں اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ چینی اور آلوچوں کے پانی سے ایک گاڑھا محلول بن جائے گا جب گاڑھا آمیزہ بن جائے تو اسے تیز آنچ پر جوش دیں۔ جب پانی بالکل خشک ہو جائے تو مرتبان میں بند کر لیں کسی ٹھنڈی جگہ پر رکھ کر خشک ہونے دیں۔

آم کا مربہ۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آم کا گودا	ایک کلو	چینی	ایک کلو
سٹرک ایسڈ	دو گرام	پانی	آدھ کلو

ترکیب: آم کے مربے کے لئے نیم پختہ آم منتخب کریں۔ اچھی طرح دھو کر اس کا چھلکا اتار لیں اور حسب منشاء پھانکیں تیار کر لیں۔ پھانکوں کو ململ کے کپڑے میں ڈال کر ابلتے ہوئے پانی میں ڈبو کر نرم کر لیں۔ ان پھانکوں کو صاف کپڑے پر بچھا کر لکڑی کی تیلیوں سے ان میں جگہ جگہ چھید کر لیں تاکہ پھانکوں میں چینی کی مٹھاس اچھی طرح جذب ہو سکے۔ ایک کلو چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر پکائیں پھر اس میں دو گرام سٹرک ایسڈ ملا دیں۔ چینی کے شیرہ میں آم کی پھانکیں ملا دیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ مربہ ٹھنڈا ہونے پر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

خشک اور صاف مرتبان میں ڈال لیں۔ مربہ کو خشک اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔ مربہ بنانے کے چوبیس گھنٹے بعد ایک دفعہ پھر مربہ کو جوش دے لیں۔ اس سے مربہ کے خراب ہونے کا احتمال نہیں رہتا۔

آم کا مربہ۔2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کچے آم	آدھا کلو	چینی	دو کلو
گری بادام	60 گرام	☆	☆

ترکیب: آم چھیل کر حسب پسند ٹکڑے کاٹ لیں۔ پھانکوں کو چوبیس گھنٹوں کے لئے ٹھنڈے پانی میں بھگوئے رکھیں۔ پھر اس کا پانی بدل کر تین سیر تازہ پانی میں بھگوئی ہوئی پھانکیں ڈال دیں۔ اور چولہے پر چڑھا دیں اور انہیں نیم پختہ حالت تک گلائیں پھر نکال کر کسی صاف کپڑے پر پھیلا دیں۔ اب چینی میں ایک پیالی پانی ڈال کر چاشنی تیار کریں۔ جب آمیزہ گاڑھا ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں پھر ابلتی ہوئی آم کی پھانکیں شیرہ میں ڈال دیں۔ پسی ہوئی بادام کی گری یا سبز آلائچی کے پسے ہوئے دانے بھی شامل کر دیں۔ اسے بھی کسی کھلے منہ کی بوتل یا مرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔

املی کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
املی	ایک کلو	چینی	ایک کلو
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: ایک کلو املی کے بیج نکال کر گودا پانی میں ہلکا ابال لیں پھر املی کے ہم وزن چینی ڈال کر ایک کھلے منہ کے برتن میں چاشنی تیار کریں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ دس پندرہ منٹ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بعد یہ مرکب گاڑھا ہو جائے گا۔ اسے پھر کسی صاف اور خشک مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

آملے کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
آملے	ایک کلو	چینی	ڈیڑھ کلو
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: آملے اچھی طرح دھو لیں پھر انہیں کانٹے سے گود کر چونے کے پانی میں ایک دن کے لئے بھگو دیں۔ پھر تازہ پانی سے دھو کر رکھ لیں اور ایک کھلے منہ کی دیگچی میں ابال لیں جب اچھی طرح ابل جائیں تو چولہے سے اتار لیں۔ پندرہ بیس منٹ بعد آملے نکال لیں۔ پھر ایک بڑی ٹرے میں پھیلا دیں اور ان کے اوپر نصف چینی چھڑک دیں۔ ان آملوں کو چوبیس گھنٹوں تک اسی حالت میں رہنے دیں۔ دوسرے دن ان میں اتنا پانی چھوڑیں کہ چینی مکمل طور پر حل ہو جائے۔ چینی کے محلول سے اب آملے نکال لیں۔ پھر باقی بچی ہوئی نصف چینی کو اسی محلول میں شامل کر دیں اور آملے بھی ڈال دیں پھر اسے درمیانی آگ پر پکائیں۔ پندرہ بیس منٹوں بعد یہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے گا اسے اب چولہے سے اتار لیں اور انہیں ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر ایک خشک اور صاف کھلے منہ کی بوتل میں یا مرتبان میں بھر دیں۔ اب یہ آملے کا لذیذ مربہ تیار ہے۔

انجیر کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انجیر	ایک کلوگرام	چینی	دو کلوگرام
پان کا چونا	35 گرام	نمک	35 گرام

ترکیب: پانی چونا حل کر کے چھوڑ دیں۔ چونا نیچے بیٹھ جائے تو پانی نتھار لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

انجیروں کو پانی سے دھوئیں اور ان کا چھلکا اتار کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ کانٹے سے ان میں سوراخ بنالیں۔ نصف گھنٹہ چونے کے پانی میں بھگو رکھیں۔ باہر نکال کر پانی سے دھوئیں اور پانی میں ابال لیں اور نیچے اتار کر خشک کر لیں۔ چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر قوام بنائیں اور اس میں انجیر ڈال دیں۔ دھیمی آنچ پر پکاتی رہیں یہاں تک کہ قوام گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں' لذیذ مربہ تیار ہے خشک اور صاف بوتلوں میں بند کر دیں۔

انگور کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انگور بڑے دانے والے	دو کلو گرام	چینی	چار کلو گرام
پھٹکری	تین گرام	کیوڑہ	تیس گرام
پانی	ضرورت کے مطابق	☆	☆

ترکیب: انگوروں کو صاف پانی سے دھو لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں پانی ڈال کر پھٹکری شامل کر دیں ایک ہلکا جوش دیں پھر اتار کر رکھ دیں۔ چینی کو دو کلو گرام پانی میں ڈال کر چاشنی تیار کریں۔ چاشنی تیار کرتے وقت دھیمی آگ رکھیں جب چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں گرم پانی میں ابلے ہوئے گرم حالت میں انگور شامل کر دیں۔ تھوڑی دیر پکنے دیں پھر اتار کر دو گرام زعفران اور روح کیوڑہ ڈال کر ان کو اچھی طرح حل کر لیں تاکہ خوشبو انگوروں میں جذب ہو جائے۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں بھر کر رکھ دیں۔ تین دن کے بعد نہایت اعلیٰ درجے کا لذیذ مربہ تیار ہو جائے گا۔ انگور کا مربہ دل و دماغ کو طاقت دیتا ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

انناس کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انناس	دو کلو	چینی	چار کلو
آلائچی سبز	چھ عدد	لیموں	چھ عدد
گلاب کا پانی	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: تازہ انناس دستیاب نہ ہو تو ڈبوں میں بند انناس ٹکڑوں میں ملتا ہے انناس کے ٹکڑے ابال لیں پانی میں انناس کا پانی بھی شامل رکھیں جب ٹکڑے ٹھنڈے ہو جائیں تو انہیں کانٹے یا چاقو کی نوک سے گود دیں۔ چار کلو چینی کو پانچ لیٹر پانی میں ڈال کر گاڑھی چاشنی تیار کریں۔ اس چاشنی میں انناس کے ٹکڑے ڈال کر پندرہ منٹ تک پکائیں جب محلول یکجاں ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں اور اس میں عرق گلاب' پسی ہوئی سبز آلائچی' لیموں کا رس ملا کر خوب ہلائیں۔ ٹھنڈا ہونے پر ایک مرتبان میں بھر کر رکھ دیں اب انناس کا مربہ استعمال کے لئے تیار ہے۔

بادام کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	250گرام	چینی	500گرام
خالص شہد	60ملی لیٹر	لیموں	ایک عدد

ترکیب: بادام کی گریوں کو چار روز تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔ پانی میں نمک ملالیں۔ پھر نمکین پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں اور چھلکے اتار لیں۔ 500 ملی لیٹر پانی میں گریاں اور شہد ڈال کر ابال لیں۔ کئی ابال آ جائیں تو گریاں نکال کر تازہ پانی میں دھو لیں گریوں کو باریک کونچے سے گود لیں۔ 250 گرام چینی پانی میں ملا کر قوام بنائیں۔ قوام ایک

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

تار کا ہو جائے تو اس میں گریاں اور آدھا لیموں نچوڑ کر قدرے پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں۔ تین دن بعد باقی چینی کا پھر ایک تار کا قوام بنائیں اور گریوں کو پہلے قوام سے نکال کر تازہ قوام میں ڈال دیں۔ قوام کو پھر پکائیں اور گاڑھا ہونے پر ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔

بیر کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بیر پکے	آدھ کلو	چینی	ایک کلو
کیوڑہ	چند قطرے	☆	☆

ترکیب: یکساں سائز کے پورے پکے ہوئے بیر لیں۔ داغی نہ ہوں ایک سیر پانی میں ابال کر اس میں بیر ڈال دیں تاکہ ذرا نرم ہو جائیں نیم پختہ حالت میں انہیں پھر کانٹے سے خوب گود لیں۔ اب چینی کا شیرہ شہد کی مانند گاڑھا بنا لیں پھر اس میں بیر ڈال کر ایک ہفتہ کے لئے رکھ دیں تاکہ اس میں مٹھاس اچھی طرح جذب ہو جائے ایک ہفتہ بعد بیروں کو نکال کر دھوپ میں خشک کر لیں۔ مربے کو کیڑے مکوڑوں سے بچا کر رکھیں' چار دنوں میں مربہ خشک ہو کر تیار ہو جائے گا۔

پھلوں کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انگور	دس عدد	انجیر	چھ عدد
کیلا	بارہ عدد	نارنگی	تین عدد
دودھ	تین پیالی	چینی	حسب ذائقہ
پھلوں کا اسنس	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: بڑی بڑی میٹھی نارنگیاں چھیل کر ٹکڑے کر لیں۔ کیلے چھیل کر چھوٹے چھوٹے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ٹکڑے کر لیں۔ انگوروں کے دو دو ٹکڑے کر لیں اگر دانے ہوں تو نکال دیں۔ انجیر بھی صاف کر کے کاٹ لیں۔ اب دودھ میں چینی اور پھل ڈال کر پکائیں۔ آنچ ہلکی رکھیں۔ جب شیرہ گاڑھا ہونے لگے اور محلول میں سب پھل گل جائیں تو چولہے سے اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔

پیٹھے کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پیٹھے کا گودا	چار کلو	چینی	چار کلو
چونا	سو گرام	کیوڑہ	ڈھائی گرام

ترکیب: پیٹھے کو چھیل کر اس کی پھانکیں کاٹ لیں۔ پھانکوں کو احتیاط سے گود لیں اب گودے ہوئے پیٹھے کے ٹکڑوں کو چونے کے پانی میں پندرہ منٹ تک بھگو رکھیں۔ پھر پانی سے نکال کر ان پھانکوں کو تازہ پانی سے دوبارہ دھو کر ایک کپڑے پر بچھا کر ہوا میں رکھ دیں۔ پھر چینی کی چاشنی تیار کریں۔ جب چاشنی گاڑھی ہونے لگے تو ہوا میں رکھی ہوئی پھانکیں پھر دھو کر چاشنی میں ڈال دیں۔ یہ مرکب جب گاڑھا ہو جائے اور پھانکیں پک کر گل جائیں تو چولہے سے اتار لیں اور آمیزے پر کیوڑہ چھڑک دیں۔ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں ڈال دیں۔

جامن کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
جامن	ایک کلو	چینی	دو کلو

ترکیب: اچھی قسم کے جامن لیں اور پانی سے دھو کر صاف کر لیں۔ ایک کھلے منہ کے دیگچے میں پانی ڈال کر ابال لیں اور باہر نکال کر کسی کپڑے پر بچھا کر خشک کر لیں۔ چینی میں پانی ڈال کر گاڑھی چاشنی تیار کر لیں مزید گاڑھا کر کے قوام بنا لیں پھر اس قوام میں جامن ڈال دیں جامن کو مزید حرارت دینے اور شیرہ میں رکھ کر جذب کرنے کے لئے دوبارہ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چولہے پر چڑھائیں۔ جب قوام لعاب دار ہو جائے تو جامنوں کو باہر نکال لیں ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

چقندر کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چقندر	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام
آلائچی سبز	چھ گرام	عرق گلاب	بارہ گرام

ترکیب: پتلے چھلکے والے' چقندر لیں جن کے گودے کا وزن ایک کلو ہو۔ چھیل کر اس کا سفید جالا صاف کر لیں اور ان کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ ٹکڑوں میں کانٹے سے سوراخ کر لیں پھر انہیں ایک گھنٹہ تک تازے پانی میں بھگوئے رکھیں۔ انہیں سٹیل کے برتن میں بھگوئیں پھر تھوڑی دیر بعد انہیں نکال کر کسی کپڑے پر بچھا دیں اور خشک کر لیں۔ اب چینی کا شربت تیار کر کے دھیمی آنچ پر رکھیں اور اس میں چقندر کے ٹکڑے ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں جب شربت گاڑھا ہو جائے تو سبز آلائچیاں پیس کر اس میں ڈال دیں اور اچھی طرح ملا دیں۔ چند منٹوں بعد چقندر کا مربہ تیار ہو جائے گا اس وقت اس میں عرق گلاب چھڑک دیں اور ٹھنڈا ہونے پر صاف بوتلوں میں بھر دیں۔

چیری کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چیری	250 گرام	چینی	ایک کپ
پانی	دو کپ	سرخ رنگ کھانے والا	ایک چٹکی

ترکیب: موسم گرما اور بہار میں تازہ چیری بازار میں دستیاب ہوتی ہے۔ جو صرف چند دن ہی دیکھنے میں آتی ہے۔ اس موسم میں بنانا ہو تو بازار سے تازہ چیری خرید لیں۔ دیگر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

موسموں میں اگر بنانا ہو تو بازار میں یہ پھل بند ڈبوں میں ملتا ہے۔ عام ڈبے میں تقریباً 250 گرام کے قوب چیری ہوتی ہے ٹن کے ڈبے سے چیری نکال کر ایک منٹ کے لئے اسے گرم پانی میں رکھیں اور چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ کھانے والا سرخ رنگ اس میں شامل کر دیں دس منٹوں بعد شیرہ گاڑھا ہو جائے گا۔ اسے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور استعمال کریں۔

ہڑ ہڑ کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ہڑ ہڑ پھل	آدھ کلو	چینی	ایک کلو
نمک	ایک چمچ	☆	☆

ترکیب: ہڑ ہڑ دھو کر دو پیالی پانی ملا کر ایک ابال دیں۔ دھیمی آنچ پر ابال لیں اور تقریباً پندرہ منٹ تک چولہے پر رہنے دیں۔ پھر اتار کر ایک کپڑے پر بچھا لیں خشک ہونے پر جب ٹھنڈا ہو جائے تو کانٹے سے ہر دانے پر گود لیں۔ اب چینی میں نمک اور تھوڑا سا پانی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ یہ ابلے ہوئے ہڑ ہڑ چینی کی چاشنی میں پانچ منٹ تک تیز آنچ پر پکائیں تاکہ چینی میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے تو اتار کر بادام چھیل کر ڈال لیں۔ یہ محلول جب گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسے کسی مرتبان یا کھلے منہ کی بڑی بوتل میں ڈال دیں۔

خوبانی کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
خوبانی	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام

ترکیب: صاف اور تروتازہ اعلیٰ قسم کی خوبانیاں دھو لیں۔ ایک گھنٹہ کے لئے ٹھنڈے پانی میں بھگوئے رکھیں اب انہیں پانی میں ابال لیں۔ جب نرم ہو جائیں تو انہیں باہر نکال کر سٹیل کے کسی برتن میں رکھ کر خشک کر لیں۔ چینی سے شیرہ تیار کر لیں۔ شیرہ تیار کرتے وقت

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ہلکی آنچ رکھیں۔ شیرہ میں یہ خوبانیاں ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر حرارت دیں۔ اسی اثناء میں گاڑھے شیرے میں پک کر ایک مربہ کی شکل بن جائے گی اب اسے آنچ سے اتار لیں پھر ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر دیں۔

خشک کھجور کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
خشک کھجور	ایک کلو	چینی	ایک کلو
آلائچی سبز	بارہ گرام	عرقِ گلاب	بارہ گرام

ترکیب: خشک کھجوروں کو ٹھنڈے پانی سے اچھی طرح دھوئیں پھر انہیں کھلے منہ کے دیگچے میں ڈال کر گرم پانی میں ابال لیں۔ جب نرم ہو جائے تو انہیں چولہے سے اتار لیں۔ کھجوروں کو باہر نکال کر اندر کے جذب شدہ پانی کو خارج ہونے دیں۔ انہیں اگر کسی سوتی کپڑے پر بچھا دیں تو زیادہ موزوں ہو گا چینی میں پانی ڈال کر شربت بنا لیں اس میں خشک کھجوریں ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پکائیں تاکہ کھجوریں اچھی طرح گل جائیں اور مٹھاس خوب جذب ہو جائے جب چاشنی گاڑھی ہو جائے تو آلائچی کے دانے پیس کر ڈال دیں یا ثابت آلائچی رہنے دیں اب یہ محلول مربہ کی صورت میں نمودار ہو جائے گا تو اس میں گلاب کا عرق ڈال دیں۔ انہیں بوتلوں میں بند کر دیں۔

زرد آلو کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
زرد آلو (خوبانی کابلی)	ایک کلو گرام	چینی	ایک کلو گرام

ترکیب: کابلی خوبانی جو عام خوبانی سے حجم میں بڑی ہوتی ہے اور اس کا رنگ زرد ہوتا ہے اسے زرد آلو بھی کہتے ہیں۔ اچھی قسم کی کابلی خوبانی کا انتخاب کریں اور اسے ٹھنڈے پانی سے دھوئیں اور ایک گھنٹے کے لئے پانی میں بھگوئے رکھیں۔ پانی سے نکال کر انہیں کسی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کپڑے پر بچھا دیں تاکہ ان کا بیرونی پانی خشک ہو جائے پھر اس کی گٹھلیاں نکال کر علیحدہ کر دیں۔ اب تمام چینی کے برتن میں یا سٹیل کے برتن میں چینی ڈال کر پانی ملا دیں اور دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ جب شربت میں بلبلے پیدا ہونے لگیں تو ان میں زرد آلو ڈال دیں جب یہ اچھی طرح پک جائیں اور محلول گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں یا کھلے منہ کی بوتلوں میں محفوظ کر لیں یہ بہت قوت بخش مربہ ہے روزانہ پانچ چھ دانے کھائیں بہت مفید ہے۔

سیب کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میٹھے اور پختہ سیب	تین کلو	چینی	ساڑھے تین کلو
چونا	60 گرام	سبز الائچی	دس عدد
پانی	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: اچھے تازہ پختہ سیب لیں۔ انہیں چھیل کر یا چھیلنے سے پہلے بیج نکالنے کی گول چھری سے سیب کے بیج اور درمیانی سخت حصہ نکال لیں۔ سیب کو ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور کانٹے سے اچھی طرح گود لیں۔ پھر سیب کو چونے کے پانی میں چند منٹوں کے لئے بھگو دیں پھر نکال کر صاف پانی سے اچھی طرح دھو لیں۔ اسی طرح پانی صاف سے سیبوں کو دو تین مرتبہ دھوئیں۔ پھر ایک کھلے منہ کے دیگچے میں پانی ڈال کر ابال لیں۔ پانی جب کھولنے لگے تو دیگچے کو چولہے سے اتار لیں اور اس میں سیب ڈال دیں۔ بیس منٹ تک اس پانی میں سیب پڑے رہنے دیں۔ پھر تین لیٹر پانی لے کر اس میں تین کلو چینی ملا کر چاشنی بنائیں۔ خاشنی جب اچھی طرح تیار ہو جائے تو اس میں سبز الائچی کے دانے پیس کر اس محلول میں ملا دیں جب یہ آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو دیگچے کو چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ پھر اسے صاف اور خشک مرتبان میں ڈال لیں اگر سیب درمیانہ سائز کے ہوں تو انہیں ثابت رہنے دیں ٹکڑے نہ کاٹیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گاجر کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سرخ گاجریں	ایک کلو	چینی	ڈیڑھ کلو
ٹاٹری	1/2 چمچ	☆	☆

ترکیب : گاجروں کو چھیل لیں۔ گاجریں اگر بڑی ہیں تو کے حسب پسند ٹکڑے (لمبوترے) کر لیں اور درمیان کا سخت حصہ ڈنٹھل نکال لیں نصف کلو پانی میں گاجروں کو ابال لیں اتنا ابالیں کہ وہ گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے۔ اب چینی سے چاشنی تیار کریں اور قوام کو گاڑھا تیار کر لیں۔ لیکن زیادہ سخت نہ ہو پھر ابلی ہوئی گاجروں کو شیرہ میں ڈال کر پندرہ منٹ تک دھیمی آگ پر پکائیں تاکہ گاجر چینی جذب کر لے شیرہ تیار کرتے وقت ٹاٹری بھی ڈال دیں۔ پندرہ منٹوں بعد جب گاجریں اچھی طرح گل جائیں اور شیرہ مناسب حد تک گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے صاف کھلے منہ کی بڑی بوتلوں یا مرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔ گاجر کا مربہ ہاضمہ کو تقویت دیتا ہے پیٹ میں پانی بڑھنے سے روکتا ہے۔ گاجروں کے پتوں میں پروٹین، چکنائی، معدنی نمک نشاستہ دار اجزا چونا اور فاسفورس بھی ہوتا ہے یہ گاجر سے زیادہ قوی ہیں۔ گاجر کے ایک (60) گرام پتوں میں تیس حرارے قوت ہوتی ہے۔ گاجر کے پتوں کو کسی صورت ضائع نہ کریں۔ سینکڑوں برس قبل عرب اطبا نے گاجر کو سیب کا بدل قرار دیا۔ عرب اطبا سیب کی بجائے گاجر کا استعمال کرایا کرتے تھے۔ دل کی تقویت کے لئے گاجر یا سیب کا مربہ تجویز کرتے تھے۔ اس بنا پر گاجر کو عوام کے سیب سے موسوم کیا جاتا ہے۔ یہ حقیقت بڑی دلچسپ اور بصیرت افروز ہے۔ کہ جدید سائنسی اور غذائی تحقیق نے بھی عرب اطباء کی اس تحقیق کی تصدیق کی ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

لیموں اور شہد والا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
لیموں	پچیس عدد	شہد	پانچ لیٹر
جاوتری	چھ گرام	جائفل	چھ گرام
آلائچی سبز	بارہ گرام	☆	☆

ترکیب: لیموں کو ایک گھنٹہ پانی میں بھگوئے رکھیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑے دیگچے میں شہد ڈال کر جوش دیں۔ گاڑھا ہونے پر اتار لیں اس میں لیموں' جاوتری' جائفل اور آلائچی ڈال کر دوبارہ چولہے پر رکھ دیں اور دھیمی آگ پر پندرہ منٹوں کے لئے پکائیں۔ بعد ازاں چولہے سے اتار کر لیموں مع شہد بوتلوں میں بھر لیں اور بوتلیں مضبوطی سے بند کر کے سات دن کے لئے چھوڑ دیں مربہ تیار ہو جائے گا۔

لیموں کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
لیموں	ایک کلو	چینی	تین کلو
نمک	حسب ضرورت	آلائچی سبز	10 گرام

ترکیب: چینی کو پانی میں حل کر کے چاشنی بنالیں پھر مزید پکا کر قوام تیار کر لیں۔ لیموں کو اچھی طرح تازے پانی میں دھو کر دو دو یا چار چار ٹکڑے کاٹ لیں اور ان ٹکڑوں کو قوام میں ڈال دیں اور دھیمی آگ پر پندرہ منٹوں کے لئے پکنے دیں پھر نمک اور آلائچی ملا دیں اور چولہے سے اتار کر مرتبان میں بند کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

منقے کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
منقے	ایک کلوگرام	چینی	ایک کلوگرام
نمک	ساٹھ گرام	دہی	250 ملی لیٹر
لیموں	ایک عدد	☆	☆

ترکیب: منقے صاف کر لیں۔ مٹی کے برتن میں پانی ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے بھگو دیں ایک گھنٹہ بعد پانی سے نکال کر خشک کرنے کے لئے ایک سوتی کپڑے پر بچھا دیں۔ اس میں جذب شدہ پانی ہاتھ سے دبا دبا کر نکال دیں۔ 120 گرام دہی میں پانی ملا کر اس میں منقے ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد اسے ابال لیں۔ دھیمی آگ پر ابالیں جب رنگ بدل جائے تو اتار لیں پھر منقے کو صاف پانی سے دھو لیں۔ باقی دہی میں لیموں کا رس، نمک اور منقے ڈال کر لائیں۔ چینی کا پتلا سا شربت تیار کریں اس میں منقے ڈال کر دھیمی آگ پر پکائیں قوام تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

ناشپاتی کا مربہ

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ناشپاتی	ایک کلو	چینی	ایک کلو
الائچی سبز	چھ عدد	پانی حسب ضرورت	☆

ترکیب: پکی ہوئی سخت ناشپاتی منتخب کریں۔ نصف چینی کو پانی میں حل کریں اور پھل کو اس میں ابال لیں پھر پندرہ بیس منٹ بعد باقی ماندہ چینی بھی اس میں ڈال دیں۔ ناشپاتی کو اس وقت تک ابالتے رہیں جب تک وہ نرم نہ ہو جائے اور محلول کا پانی گاڑھا نہ ہو جائے پھر مربے کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر صاف بڑی بوتلوں یا مرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اخروٹ کی برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری اخروٹ	آدھ کلو	کھویا	375گرام
چینی	ایک کلو	گھی	120گرام
کیوڑہ	ایک بڑا چمچہ	زردہ	ایک چٹکی

ترکیب: اخروٹ کی گری گرائنڈر سے پیس لیں۔ ایک کھلے منہ کے برتن میں گھی ڈال کر کھوئے کو بھون لیں۔ جب کھویا بادامی رنگ میں آجائے تو چولہے سے اتار لیں۔ چینی میں پانی ڈال کر چاشنی بنالیں مزید حرارت دے کر گاڑھا شیرہ بنالیں۔ اس میں بھنا ہوا کھویا' پسے ہوئے اخروٹ' اور زردے کا رنگ ڈال دیں۔ جب سارا آمیزہ گاڑھا ہو کر یکجان ہو جائے تو اتار لیں۔ ایک سٹیل کی ٹرے میں گھی ڈال کر پکا ہوا محلول پھیلا دیں پھر کیوڑہ چھڑک دیں۔ جب ٹھنڈا ہو کر سخت ہو جائے تو ٹکڑے کاٹ لیں اس پر ورق لگا کر پیش کریں۔

اخروٹ کی ٹافی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری اخروٹ	250گرام	دودھ	ایک لیٹر
کھویا	125گرام	چینی	250گرام
مکھن یا گھی	معمولی مقدار میں	☆	☆

ترکیب: ایک کھلے منہ کے برتن میں دودھ ڈال کر پکائیں دودھ اتنا پکائیں کہ خشک ہو کر دو پیالی رہ جائے پھر دودھ میں چینی ڈال کر دھیمی آنچ پر دس منٹوں تک پکائیں۔ اخروٹ کی گری پیس لیں۔ پسے ہوئے اخروٹ دودھ میں شامل کر کے چمچہ سے اچھی طرح ہلائیں جب اخروٹ کی پسی ہوئی گری دودھ میں اچھی طرح حل ہو جائے تو کھویا مسل کر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

دودھ میں ڈال دیں اور چولہا بند کر دیں۔ ایک چمچہ سے اچھی طرح ہلائیں ایک ڈش یا ٹرے میں گھی یا مکھن لگائیں اور ٹافی کا آمیزہ اس پر پھیلا دیں اور اگر زیادہ گاڑھا بن گیا ہو تو اسے بیلن سے پھیلا دیں تاکہ پوری طرح ٹرے میں آ جائے۔ تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ جب آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو مرضی کے مطابق چھری سے ٹکڑے کاٹ لیں۔

اخروٹ کی مٹھائی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری اخروٹ	250گرام	دودھ	ایک لیٹر
چینی	250گرام	مکھن	120گرام
کوکو پاؤڈر	دو چھوٹے چمچ	☆	☆

ترکیب: ایک بڑے دیگچے میں دودھ، چینی اور کوکو پاؤڈر اکٹھے ملا کر یکجان کر لیں اور دھیمی آنچ پر پکائیں۔ چمچ برابر چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہونے پر دوبارہ پھینٹ لیں اور اخروٹ کی گریاں صاف کر کے ملا دیں۔ جب یہ آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو ایک پلیٹ میں گھی ملا کر یہ مرکب اس میں ڈال دیں اور چمچ سے بالائی سطح ہموار کریں چند منٹ ایسے ہی رہنے دیں ٹھنڈا ہونے پر چھری سے برفی کی طرح ٹکڑیاں کاٹ لیں۔

اندرسے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاول کا موٹا آٹا	آدھ کلو	چینی	375گرام
گھی	250گرام	تل	دو چمچے
خشخاش	دو چمچے	خربوزے کے بیج	دو چمچے

ترکیب: چاولوں کو صاف کر کے دو گھنٹوں کے لئے کھلے پانی میں بھگو لیں۔ اور نکال کر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

باریک جالی دار پلاسٹک کی چھوٹی ٹوکری میں رکھ دیں تاکہ پانی سارا خشک ہو جائے پھر ان چاولوں کو کسی سوتی کپڑے پر پھیلا دیں۔ جب وہ پسنے کے قابل ہو جائیں تو انہیں گرائنڈر سے پیس لیں اور چینی ملا کر ہاتھوں سے یکجان کر لیں۔ تھوڑی دیر پڑا رہنے دیں۔ پھر اندرسے کے مطابق اس کی گولیاں بنالیں اور ہاتھ میں خشک آٹا لگا کر اندرسے بنالیں پھر ان پر خشخاش تل اور خربوزے کے بیج لگا کر گھی میں دھیمی آنچ پر تل لیں۔ اندرسے جب بادامی رنگ کے قریب آنے لگیں تو اتار لیں۔

بادام کی برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	آدھ کلو	کھویا	آدھ کلو
چینی	دو کلو	گھی	750 گرام
کیوڑہ	حسب ذائقہ	کھانے کا رنگ	حسب پسند

ترکیب: بادام کی گریوں کو گرم پانی میں چند منٹوں کے لئے بھگو دیں۔ چھلکا نرم ہونے پر اتار لیں۔ اور باریک پیس لیں ایک کھلے منہ کے برتن میں پسے ہوئے بادام گھی میں بھون لیں جب ان کا رنگ بادامی ہو جائے تو اتار لیں پھر کھویا مسل کر اس میں ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں پسے ہوئے باداموں میں کھویا ڈال کر بھون لیں۔ جب دونوں چیزیں اچھی طرح یکجان ہو جائیں تو پھر چینی کا گاڑھا شیرہ تیار کر لیں اور اس میں اپنی پسند کا کھانے کا رنگ ملا لیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور شیرہ مکمل گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ پھر اس محلول کو ایک سٹیل یا کسی دھات کی بڑی ٹرے میں پھیلا دیں۔ آمیزہ ڈالنے سے پہلے ٹرے میں چاروں طرف گھی لگا دیں۔ اس پر کیوڑہ چھڑک دیں جب ٹھنڈا ہو جائے تو چھری سے برفی کے ٹکڑے کاٹ لیں اور اوپر چاندی کے ورق لگا دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بادام کی مٹھائی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
گری بادام	250گرام	چینی	آدھ کلو

ترکیب: ایک دیگچے میں چینی ڈال کر 250گرام پانی میں گرم کر کے شیرہ تیار کر لیں کھانے کا کوئی سا رنگ حسب پسند شامل کر دیں۔ چمچہ چلاتے رہیں جب چاشنی گاڑھی ہونے لگے تو بادام کی گری چھلکا اتار کر ڈال دیں۔ چند منٹوں بعد شیرہ گاڑھا ہو جائے گا اور باداموں کی تہ شیرہ پر جم جائے گی تو اسے چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے دیں پھر چھری سے ٹکڑے کاٹنے کے لئے ٹرے میں پھیلا دیں۔

برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کھویا	ڈیڑھ کلو	چینی	دو کلو
بادام	60گرام	پستہ	30گرام
ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: دو کلو چینی میں آدھا کلو پانی ڈال کر کھلے منہ کے دیگچے میں رکھ کر شیرہ تیار کر لیں۔ چمچہ چلاتی جائیں جب شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں کھویا مسل کر ڈال دیں اور آمیزے کو خوب بھونیں جب کھویا اور شیرہ ایک دوسرے میں جذب ہو جائیں تو ایک بڑی ٹرے یا تھال میں انڈیل لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پستہ اور بادام کی گریوں کو باریک کاٹ کر اوپر بکھیر دیں اور چاندی کے ورق لگا کر حسب منشا ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بیسن کے لڈو

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بیسن	ایک کلو	چینی	ڈیڑھ کلو
گھی	آدھ کلو	گری بادام	10 گرام
گری پستہ	120 گرام	آلائچی سبز	چھ عدد

ترکیب: ایک کڑاہی میں گھی ڈال کر گرم کریں پھر بیسن ڈال کر خوب بھونیں خوشبو آنے پر چینی ڈال دیں چمچہ چلاتے رہیں۔ جب چینی پوری طرح حل ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں اب اس میں بادام اور پستہ کی باریک کٹی ہوئی گریاں ڈال دیں اور ساتھ سبز آلائچی کے دانے نکال کر ڈال دیں۔ پھر نیم گرم حالت میں آمیزے کے ہاتھوں سے لڈو بنالیں اور چاندی کے ورق لگا دیں۔

پستے کی برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پستہ	250 گرام	چینی	آدھ کلو
کھویا	250 گرام	گھی	120 گرام
کھانے کا رنگ	دو چٹکی	☆	☆

ترکیب: پستے کو صاف کر کے گرائنڈر سے باریک پیس لیں۔ ایک دیگچے میں گھی ڈال کر گرم کر لیں پھر کھوئے کو مسل کر باریک کر لیں اور دیگچے میں ڈال دیں چند منٹوں بعد میں بادامی رنگ کا ہو جائے تو اتار لیں۔ دوسرے برتن میں چینی سے شیرہ تیار کر لیں جب شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں پسا ہوا پستہ اور بھنا ہوا کھویا ڈال دیں۔ چمچہ چلاتی رہیں جب آمیزہ ایک محلول کی صورت میں آ جائے تو اتار لیں ایک ٹرے میں گھی لگا کر اس میں تیار

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

شدہ آمیزہ پھیلا دیں پھر ٹھنڈا ہونے دیں اور کیوڑہ چھڑک دیں مزید ٹھنڈا ہونے پر چھری سے حسب منشا ٹکڑے کاٹ لیں اور ورق لگا لیں۔

پیٹھے کی برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پیٹھا	ایک کلو	چینی	دو کلو
گھی	ڈیڑھ لیٹر	انڈے	بارہ عدد
گری بادام	دس عدد	گری پستہ	دس عدد
سوجی	ایک کلو	☆	☆

ترکیب: پیٹھے کو چھیل کر کدوکش کر لیں۔ کڑاہی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور پیٹھا ڈال دیں۔ پہلے تیز آنچ پر چند منٹ پکنے دیں۔ پھر دھیمی آنچ پر پکائیں جب پانی خشک ہو جائے تو اسے اتنا بھونیں کہ پیٹھا سرخ ہو جائے۔ سوجی گھی میں علیحدہ بھونیں اور پیٹھے میں ڈال دیں ایک برتن میں انڈے اور چینی پھینٹ لیں اور اس آمیزے میں ملا دیں۔ پندرہ منٹوں تک پکائیں جب محلول گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر جم جائے گا پھر اسے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

پیٹھے کی مٹھائی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
پیٹھا	آدھ کلو	چینی	750 گرام

ترکیب: پیٹھا چھیل کر صاف کر لیں اور اس کے بیج نکال دیں۔ پھر اس کے لمبے یا چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب ان کو کانٹے سے اچھی طرح چوک دیں۔ پھر پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ دوسرے برتن میں چینی کی چاشنی بنا لیں جب گاڑھی ہو جائے تو اس میں ابلے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ہوئے پیٹھے کے ٹکڑے ڈال دیں اور پکائیں۔ جب چاشنی گاڑھے شیرہ کی صورت میں بن جائے اور ٹکڑوں پر جمنے لگے تو اتار لیں اور اس پر کیوڑہ چھڑک دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر اتار لیں۔ ایک بڑی ٹرے میں یہ محلول اور ٹکڑے پھیلا دیں خشک ہونے پر ٹکڑے کاٹ لیں۔

جلیبی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	آدھ کلو	چینی	دو کلو
گھی	375 گرام	زردے کا رنگ	ایک گرام
بیکنگ پاؤڈر	10 گرام	دودھ	آدھ کلو

ترکیب: دو کلو چینی میں آدھ کلو پانی ملا کر ابال لیں۔ ساتھ زردے کا رنگ بھی ڈال دیں اسے دھیمی آگ پر پکنے دیں جب یہ گاڑھی چاشنی بن جائے تو اتار کر علیحدہ رکھ لیں۔ میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا دیں پھر تھوڑے سے دودھ میں گوندھ لیں۔ میدہ سخت ہو جائے تو ہاتھوں کو پانی لگا کر مزید گوندھ لیں پھر یہ ایک خمیر کی طرح پھول جائے گا۔ آدھ کلو دودھ میں سے 300 گرام دودھ اس میدے میں ملا لیں تاکہ یہ کریم کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ ایک موٹے سوتی کپڑے میں یہ محلول ڈال کر نیچے ایک چھید کئے ہوئے کپڑے میں محلول سے انگلی ہٹا کر کڑاہی میں گھما کر جلیبی کی طرح گھماتے جائیں اور جلیبی کی شکل بناتی جائیں۔ جلیبیاں جب سرخ ہونے لگیں تو ان کو گرم گرم حالت میں شیرے میں ڈالتے جائیں آدھے گھنٹے بعد اسے شیرہ سے نکال لیں۔

چھوہاروں کی برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چھوہارے پسے ہوئے	ایک کلو	دودھ	ایک کلو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چینی	دو کلو	کھویا	750گرام

ترکیب: بڑے دیگچے میں چھوہاروں اور دودھ کو ابال لیں۔ جب چھوہارے گل جائیں اور دودھ خشک ہو جائے تو چولہے سے اتار کر چھوہاروں سے گٹھلیاں نکال لیں اور چھوہاروں کو پیس لیں۔ ان پسے ہوئے چھوہاروں کو دیگچے میں ڈال کر دوبارہ بھون لیں۔ کھوئے کو مسل کر ان میں ڈال دیں۔ جب کھویا اچھی طرح بھن جائے اور یہ مرکب اچھی طرح تیار ہو جائے تو اس میں چینی اور تین پیالی پانی ڈال دیں جب چینی حل ہو کر گاڑھا شیرہ بن جائے اور سب چیزیں اچھی طرح یکجان ہو جائیں تو اتار لیں۔ ایک بڑی ٹرے میں گھی لگا کر یہ آمیزہ اس پر پھیلا دیں۔ اور ٹھنڈا ہونے دیں پھر چھری سے ٹکڑیاں کاٹ لیں۔

رس گلے

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کچا دودھ	دو کلو	پھٹکری پسی ہوئی	ایک چٹکی
کھویا	125گرام	میدہ	125گرام
چینی	ایک کلو	آلائچی سبز	دس عدد

ترکیب: ایک بڑے دیگچے میں دودھ ابال لیں۔ جوش آنے پر پھٹکڑی کی چٹکی ڈال دیں۔ دودھ پھٹ جائے گا۔ اسے اتار کر باریک سوتی کپڑے میں چھان لیں اور پھٹے ہوئے دودھ کی پھٹکیوں کو باندھ کر لٹکا دیں تاکہ باقی ماندہ بھی نکل جائے۔ جب پنیر کی شکل میں آجائے تو نکال لیں کھوئے کو مسل دیں۔ پھر پنیر اور کھوئے کو خوب پھینٹیں پر ان میں میدہ ڈال کر کانٹے سے پھینٹیں' میدہ' پنیر جتنا پھینٹا جائے گا اتنا ہی رس گلا نرم ہو گا۔ رس گلے بناتے وقت ان کے درمیان دو دو آلائچی کے دانے ڈالتے جائیں۔ چینی کی چاشنی تیار کر لیں اس میں رس گلے ڈال کر پکنے دیں۔ جب رس گلے پھول کر نرم ہو جائیں تو نکال لیں۔ ٹھنڈے ہونے پر اسی چاشنی میں ڈال دیں۔ اور ورق لگا کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گلاب جامن۔1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	250گرام	دہی	125گرام
چینی	آدھ کلو	مکھن	125گرام
گھی	200گرام	گری بادام	250گرام
بیکنگ پاؤڈر	چائے کا ایک چمچہ	☆	☆

ترکیب: بادام کی گریاں گرائنڈر سے پیس کر میدہ میں ملالیں اور انہیں مکھن میں حل کر لیں۔ پھر بیکنگ پاؤڈر ملا کر ان سب اشیاء کو خوب پھینٹیں پھر دہی ملا دیں۔ سارے آمیزے کو خوب پھینٹیں اور ایک مرکب تیار کر لیں اور اسے چند منٹوں کے لئے پڑا رہنے دیں چینی میں آدھ کلو پانی ڈال کر شیرہ بنالیں جب گاڑھا ہو جائے تو گلاب جامن حسب سائز گول یا لمبی بنالیں۔ ایک کھلے منہ کے بڑی دیگچے یا کڑاہی میں گھی گرم کر کے گلاب جامن ڈال دیں۔ اور چند منٹوں تک تلتے رہیں جب بادامی رنگ کی ہو جائیں تو شیرہ میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ تک پڑی رہنے دیں۔ اس وقت میں گلاب جامن شیرہ جذب کر لیں گی۔ پھر ایک بڑی کڑچھی سے گلاب جامن اٹھا کر ڈونگے میں ڈال دیں ان پر چاندی کے ورق لگا دیں۔

گلاب جامن۔2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
میدہ	دو بڑے چمچے	کھویا	250گرام
پنیر	125گرام	چینی	آدھا کلو
گھی	250گرام	الائچی سبز	دس عدد
بیکنگ پاؤڈر	چائے کا ایک چمچہ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ترکیب: کھوئے کو اچھی طرح مسل لیں اور پنیر شامل کر کے ہاتھوں سے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب سبز آلائچی پیس کر ملا دیں پھر بیکنگ پاؤڈر ڈال کر پانی شامل کر کے گوندھ لیں اور ایک گھنٹہ تک کے لئے پڑا رہنے دیں۔ ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں دوسرے برتن میں چینی میں پانی ملا کر چاشنی بنا لیں۔ کڑاہی کے نیچے دھیمی آگ رکھیں۔ کھوئے اور پنیر کے آمیزے سے چھوٹی چھوٹی گول یا لمبی گلاب جامن تیار کر لیں اور گھی میں تلتے جائیں جب رنگت بادامی ہو جائے تو اتارتے جائیں اور شیرہ میں ڈبوتے جائیں دس پندرہ منٹ شیرہ میں ڈوبی رہنے دیں۔ پھر ایک گہرے برتن میں یا ڈونگے میں ڈال لیں۔ پلیٹوں پر سجا کر چاندی کے ورق لگا دیں۔

موتی چور کے لڈو۔ 1

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چنے کی دال	آدھ کلو	گھی	آدھ کلو
چینی	750گرام	دودھ	125گرام
دہی	60گرام	آلائچی سبز	دس عدد
بیکنگ پاؤڈر	چھ گرام	☆	☆

ترکیب: چنے کی دال دس گھنٹے تک کھلے پانی میں بھگوئے رکھیں پھر اسے صاف سل پر پیس لیں۔ پسی ہوئی دال میں دو چھٹانک گھی ملا دیں۔ دہی پھینٹ کر ڈال دیں۔ تینوں چیزوں کے مرکب کو خوب پھینٹیں۔ دودھ ابال کر ٹھنڈا کر لیں اور اسی آمیزے میں شامل کر دیں پھر بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح پھینٹیں تاکہ جھاگ نکل آئے۔ چینی میں ایک پاؤ پانی ڈال کر چاشنی تیار کر لیں۔ ایک کڑاہی میں آدھ سیر گھی ڈال کر گرم کر لیں۔ لوہے کی موٹی چھلنی جس کے چھید بڑے ہوں اس میں پسی ہوئی دال کا مرکب ڈال کر تلتی جائیں اور شیرہ میں ڈالتے جائیں یہ بوندیاں دو گھنٹے تک شیرہ میں رہنے دیں۔ پھر آلائچی کے دانے ملا دیں اور ہاتھوں سے لڈو بنائیں ان پر باریک کٹے ہوئے بادام اور پستہ جما دیں۔ پلیٹوں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

میں رکھ کر چاندی کے ورق سجادیں۔

موتی چور کے لڈو۔ 2

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
بیسن	225گرام	میدہ	225گرام
چینی	725گرام	گھی	500گرام
گری بادام	20گرام	گری پستہ	20گرام
آلائچی سبز	چھ عدد	زعفران	ایک چٹکی
چاندی کے ورق	حسب ضرورت	☆	☆

ترکیب: بیسن اور میدہ کو حسب ضرورت پانی میں گھول کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ پھینٹے ہوئے مرکب کا ایک قطرہ پانی میں ڈال کر دیکھیں اگر بہتا ہے تو تیار اگر ڈوب جائے تو مزید پھینٹیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ لوہے کی بنی ہوئی موٹی جالی جس کے سوراخ بڑے ہوں اور حجم چوڑا ہو اس کا دستہ لمبا ہوتا ہے جسے لڈوں کی چھانی بھی کہا جاتا ہے۔ اس پر بیسن اور میدے کا آمیزہ ڈالیں یہ موتی کی طرح گھی پر گرتا جائے گا۔ دوسری بڑی چھانی سے اٹھا کر چینی سے تیار کردہ گاڑھے شیرے میں ڈالتے جائیں۔ قوام میں زعفران ڈال کر پہلے ہی تیار کر رکھیں جب یہ سارا محلول ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں سبز آلائچی پسی ہوئی ڈال کر ملالیں۔ یا آلائچی کے دانے ملالیں اور ہاتھوں سے حسب منشاء سائز کے لحاظ سے لڈو بناتے جائیں پھر بادام اور پستہ کی باریک کٹی ہوئی گریاں جمادیں اور ورق لگا کر پیش کریں۔

میوے کے لڈو

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
کشمش	125گرام	گری بادام	آدھا کلو

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گری اخروٹ	250گرام	چلغوزے	125گرام
چینی	750گرام	گھی	250گرام
گوند قطیرہ	125گرام	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: ایک کڑاہی میں گھی گرم کر لیں اور اس میں قطیرہ گوند ڈال کر سرخ کر لیں جب گوند پھول جائے تو نکال کر کوٹ لیں۔ گرم پانی ڈال کر بادام کی گری سے چھلکا اتار لیں اور تمام میووں کو موٹا موٹا کوٹ لیں اور چینی ڈال کر گرائنڈر سے پیس لیں اور ملا دیں۔ پانی کا چھینٹا دیتے ہوئے ہاتھوں سے لڈو بنا لیں اور ورق لگا کر پیش کریں۔

ناریل کی برفی

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
ناریل کدوکش کیا ہوا	ایک کلو	چینی	ڈیڑھ کلو
کھویا	375گرام	گری بادام	دس عدد
گری پستہ	دس عدد	چاندی کے ورق	حسب ضرورت

ترکیب: ناریل کو کھرچ کر کدوکش کر لیں۔ بازار میں باریک کٹا ہوا خشک ناریل بھی دستیاب ہے اسے بھی استعمال کیا جا سکتا ہے اس کو کڑاہی میں گھی ڈال کر بھون لیں جب اس کا رنگ گہرا بادامی ہو جائے پھر کھویا ڈال دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں جب ناریل اور کھویا یکجان ہو کر بھن جائیں تو اس میں چینی اور 375گرام پانی ڈال کر بھونیں جب چینی اچھی طرح حل ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اس کا ایک گاڑھا محلول بن جائے گا۔ ایک سٹیل یا تام چینی کی ٹرے میں اسی آمیزے کو ڈال دیں۔ ڈالنے سے پہلے ٹرے میں گھی لگا لیں تاکہ یہ محلول برتن سے چمٹ نہ سکے اور اتارنے میں آسانی رہے۔ اب اس محلول کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر چھری سے حسب منشا ٹکڑیاں کاٹ لیں اوپر بادام اور پستہ کی کٹی ہوئی باریک ہوائیاں چھڑک دیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

آم کی آئس کریم

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
اچھی قسم کے بڑے آم	آدھ کلو	چینی	180گرام
دودھ	دو کلو	نمکین	تین اونس
بالائی	125گرام	کسٹرڈ پاؤڈر	چار بڑے چمچے

ترکیب: ایک کھلے منہ کی دیگچی میں دودھ پکنے کے لئے رکھ دیں اسے ہلکی آنچ پر اتنا پکائیں کہ یہ ڈیڑھ کلو رہ جائے اب اس میں چینی ڈال دیں۔ ٹھنڈے دودھ میں کسٹرڈ پاؤڈر گھول لیں اور اسے ملا دیں۔ کسٹرڈ پاؤڈر ملاتے وقت چمچہ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ گٹھلی نہ بنے اب اس میں نمکین ڈال دیں اور اس میں چمچہ چلاتے رہیں تاکہ یہ محلول حل ہو جائے اور نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ آم کاٹ کر اس کے گودے کے باریک باریک ٹکڑے کاٹ لیں چھلکا اور گٹھلی الگ کر دیں اس گودے کو انڈا پھینٹنے والی مشین سے پھینٹ لیں اور کسٹرڈ ٹھنڈا ہونے پر ملا دیں اور 125گرام بالائی بھی ملا دیں پھر اس محلول کو اچھی طرح پھینٹیں۔ آئس کریم مشین میں جو برف ڈال کر تیار کی گئی ہو ڈال کر جمالیں یا فریج میں رکھ کر جمالیں۔

انڈوں کی آئس کریم

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
انڈے	دس عدد	چینی	چار کپ
کریم	آٹھ کپ	گری بادام	تین کپ
جلاتین	دو کھانے کے چمچ	پھینٹی ہوئی نمک	چائے کا نصف چمچ
ونیلا اسنس	چائے کا نصف چمچ	☆	☆

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ترکیب: ایک کھلے منہ کی دیگچی میں پانی اور چینی ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ چینی کو ہلکی آنچ پر پکا کر چاشنی تیار کر لیں اور اسے علیحدہ رکھ دیں۔ ایک برتن میں دس انڈوں کی سفیدی پھینٹیں۔ پھینٹتے وقت انڈوں کی سفیدی میں تھوڑا تھوڑا گرم پانی ڈالتی جائیں اور مسلسل پھینٹتی جائیں جب تک آمیزہ ٹھنڈا اور ذرا سخت نہ ہو جائے۔ پھر اس میں ونیلا ایسنس جلاٹین' بادام اور کریم ڈال دیں اور اسے کسی خوبصورت باؤل میں ڈال کر فریج میں رکھ دیں تاکہ محلول جم جائے پھر اس پر کریم سے سجاوٹ کر دیں۔

چاکلیٹ آئس کریم

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
چاکلیٹ پاؤڈر	چار کھانے کے چمچ	تازہ کریم	چار اونس
چینی	125 گرام	دودھ	ڈیڑھ کلو

ترکیب: ایک کھلے منہ کی دیگچی میں دودھ پکا کر ڈیڑھ کلو سے ایک کلو کر لیں۔ اب ٹھنڈے دودھ میں چاکلیٹ ملا لیں اور اچھی طرح گھول لیں پھر پکتے ہوئے دودھ میں چینی ڈال دیں پھر چاکلیٹ کا آمیزہ شامل کر دیں اور چمچہ برابر چلاتی رہیں اور ٹھنڈا کرنے کے لئے چولہے سے اتار لیں۔ جب تھوڑا ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں تازہ کریم ملا دیں پھر اسے خوب پھینٹیں پھر تھوڑا اور ٹھنڈا کر کے اسے آئس کریم مشین میں ڈال کر جما لیں۔

سٹرابیری آئس کریم

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
سٹرابیری	آٹھ عدد	سٹرابیری فیلور	ایک چمچ
آئس کریم پاؤڈر	دو چمچ	چینی	چار کھانے کے چمچ
کریم	چار کھانے کے چمچ	دودھ	250 گرام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

بیکنگ پاؤڈر	آدھا چمچ	☆	☆

ترکیب: دودھ ابال کر ٹھنڈا کر لیں پھر چینی ڈال کر اچھی طرح حل کر لیں۔ پھر اس میں کریم، بیکنگ پاؤڈر اور سٹرابیری فیلور ملا دیں۔ ان سب چیزوں کو اکٹھا پھینٹ لیں تاکہ ہر چیز اچھی طرح گھل جائے پھر آئس کریم کے کسی خوبصورت سانچے میں یہ محلول ڈال کر فریج میں رکھ دیں۔ جب یہ آمیزہ جم جائے تو اس کو نکال دیں اور آئس کریم ڈش میں سکوپ کے ذریعے آئس کریم نکالیں۔ ہر کپ میں دو تین سٹرابیری لگا دیں۔

کافی آئس کریم

اشیائے ضرورت	مقدار	اشیائے ضرورت	مقدار
دانے دار کافی	ایک بڑا چمچ	پسی ہوئی کافی	چائے کے چار چمچ
دودھ	دو کلو	کریم	چار اونس
چینی	180 گرام	☆	☆

ترکیب: دودھ گرم کر کے خوب پکائیں جب ڈیڑھ کلو رہ جائے تو اس میں چینی اور کسٹرڈ ڈال کر ملا دیں۔ ایک پیالی سے کافی اور کریم ملا کر خوب حل کر لیں جب جھاگ اٹھ آئے تو اس میں ایک کپ دودھ ملا لیں اور اسے کسٹرڈ میں ڈال کر ملا دیں اور اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اسے فریج میں ایک گھنٹہ تک رکھ دیں بڑی لذیذ آئس کریم تیار ہو گی۔

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot